

pour le dîner コースメニュー

Terroir

～テロワール～

Amuse Bouche
食前のお楽しみ

Marinated Spanish Mackerel
from Seto Inland Sea
瀬戸内産鯖のマリネ

Soup of the Day
本日のスープ

Sautéed Sea Bass from Seto Inland Sea
瀬戸内海産スズキのポワレ

Roasted Venison from Okayama
served with Blackcurrant Sauce
岡山県産鹿肉のロースト
カシスソース

* The main dish can be changed to
Roasted Olive-fed Beef Steak from Kagawa
at an additional cost of ¥1,980.
* 追加料金 ¥1,980 にてメインディッシュを
香川県産オリーブ牛のロースト にご変更いただけます

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

¥ 10,450

Dégustation

～デギュスタシオン～

Marinated Cherry Anthias
from Seto Inland Sea
瀬戸内海産真鯛 桜の香り

Chef’s Special Plate
シェフからの一皿

Seasonal Soup
季節のスープ

Sautéed Flounder from Seto Inland Sea
瀬戸内海産ヒラメのポワレ

Roasted Olive-fed Beef Steak
from Kagawa
served with Seasonal Vegetables
香川県産オリーブ牛のロースト
時季の野菜

Pre Dessert
プレデザート

Seasonal Dessert
季節のデザート

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

This is our chef’s special menu.
Please enjoy our chef’s selective ingredients along
with his expression of passion and creativity.
シェフおまかせメニューでございます
吟味された食材にシェフが注ぐ
感覚と創造性をご堪能ください

¥ 13,970

à la carte アラカルト

Appetizer
前菜

Green Salad
グリーンサラダ

¥2,310

Marinated Local Fresh Fish served with Micro Salad
近郊で採れた鮮魚のマリネ 広島県梶谷農園のサラダ

¥4,840

Hors d’oeuvre of the Day
本日の前菜

¥5,720～

Soup
スープ

Soup of the Day
本日のスープ

¥2,310

Fish
魚料理

Fish of the Day
本日の魚料理

¥6,380～

Meat
肉料理

Roasted Venison from Okayama served with Blackcurrant Sauce
岡山県産鹿肉のロースト カシスソース

¥7,370

Roasted Olive-fed Beef Steak from Kagawa
served with Seasonal Vegetables
香川県産オリーブ牛のロースト 時季の野菜

¥9,900

Cheese
チーズ

Assorted Cheese
チーズの盛り合わせ

¥3,850

Half Portion

¥2,310

Dessert
デザート

Dessert of the Day
本日のデザート

¥2,310

Please advise us of any special dietary requirements such as food allergies or dietary intolerance.
Please note that menu will change upon availability of the freshest ingredients.
Prices include tax and service charge.

アレルギー食材がございます場合はスタッフへお申し付け下さい
仕入れ状況によりメニューを変更する場合がございます
記載されている料金にはサービス料、消費税が含まれております