

Terroir

～テロワール～

Amuse Bouche
食前のお楽しみ

Marinated Thread-sail Filefish
from Seto Inland Sea, Yuzu and Radish

瀬戸内海産カワハギのマリネ
柚子と彩り大根

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

Stewed Beef Cheek
served with Seasonal Vegetables
牛ほほ肉の煮込み
時季の野菜を添えて

Monet's Gâteau au Chocolat
100 years Later
モネのガトー ショコラ 100年後

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

¥9,680

Dégustation

～デギュスタシオン～

Marinated Young Yellowtail
from Kagawa, Lime and Caviar
オリーブハマチのマリネ
ライムのアクセント キャビアを添えて

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

Japanese Beef Steak
served with Seasonal Vegetables
和牛ランプ肉のロースト
時季の野菜を添えて

Pre Dessert
プレデザート

Millefeuille Léger
ミルフィーユ レジエール

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

¥13,310

Appetizer
前菜

Green Salad
グリーンサラダ

¥2,178

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を添えて

¥4,598

Hors d'oeuvre of the Day
本日の前菜

¥5,445～

Soup
スープ

Soup of the Day
本日のスープ

¥2,178

Fish
魚料理

Fish of the Day
本日の魚料理

¥6,050～

Meat
肉料理

Stewed Beef Cheek served with Seasonal Vegetables
牛ほほ肉の煮込み 時季の野菜を添えて

¥7,018

Japanese Beef Steak served with Seasonal Vegetables
和牛ランプ肉のロースト 時季の野菜を添えて

¥9,438

Cheese
チーズ

Assorted Cheese
チーズの盛り合わせ

¥3,630

Dessert
デザート

Dessert of the Day
本日のデザート

¥2,178

Please advise of any special dietary requirements (Food allergies or dislikes.)
Please note that menu will change upon availability of the freshest ingredients.

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、メニューが変更する場合がございます。