

Menu du Chef

ガスパチ ヨ
Gazpacho

フォアグラ・オ・トルション リースリングとアプリコット
Foie Gras Torchon with Riesling and Apricot

帆立のラビオリ
海藻のブルブランソース 高知県産 文旦
Scallop Ravioli
Seaweed Beurre Blanc and Buntan from Kochi

金目鯛のポシェ
秋田県産 サフランとブイヤベース
Poached Kinmedai
Saffron from Akita and Bouillabaisse

キノコのガレット トリュフソース
Mushroom Galette with Truffle Sauce

香川県産 “オリーブ牛” フィレ肉
アンチョビとブラックオリーブ
Roasted “Olive-fed Beef” Fillet
Anchovy and Black Olive

巨峰 シャンパン タイバジル
Kyoho Grape Champagne and Thai Basil

チョコレートマルキーズ
バニラアイスクリーム
Chocolat Marquise with Vanilla Ice Cream

食後の小菓子
コーヒー または 紅茶
Mignardises and Coffee or Tea

コース内容はシェフにお任せいただくため、食事に関するご要望にはお応えできません。
As the course is a chef's choice menu, we are unable to accommodate specific dietary requests.

コースはテーブルごと皆様に統一していただくようお願いします。
We kindly ask that all guests at the same table choose the same course.

\25,000

Ciel

La Mer

de Setouchi

ガスパチ ヨ
Gazpacho

ガスパチ ヨ
Gazpacho

瀬戸内海産 シマアジの昆布締め
海老とトマトのカクテルソース
Kombu-cured Striped Jack
with Shrinp and Tomato Cocktail Sauce

マナガツオのマリネ
徳島県産すだちのジュレ
Marinated Butterfish
with Japanese Lime Jelly

香川県産 焼きナスのマリネ
Marinated Grilled Eggplant
From Kagawa Pref.

瀬戸内海産 鮑の香草パン粉焼き
Sauteed Abalone from Seto Inland Sea
with Herbs and Breadcrumbs

瀬戸内海産 真鯛のポワレ
Sea Bream from Seto Inland Sea

瀬戸内海産 平目のポワレ
Sauteed Flounder from Seto Inland Sea

鴨肉のロースト
人参とペッパーコーンのソース
Roasted Duck
with Carrot and Peppercorn Sauce

香川県産 “オリーブ牛” サーロインのロースト
トリュフソース
Roasted “Olive-fed Beef” Sirloin
served with Truffle Sauce

巨峰 シャンパン タイバジル
Kyoho Grape Champagne and Thai Basil

本日のプレデザート
Today’s Pre Desert

リオレ 桃とレモンヴァーベナ
Riz au Lait with Peach and Lemon Verbena

サブール・ショコラテ
Savour Chocolat

食後の小菓子
コーヒー または 紅茶
Mignardises and Coffee or Tea

食後の小菓子
コーヒー または 紅茶
Mignardises and Coffee or Tea

「La Mer」はコースの性質上、
ベジタリアン対応はできません。
Due to the nature of the ”La Mer” course,
vegetarian menu is not available.

前菜

瀬戸内海産 シマアジの昆布締め きゅうりのジュレ
Kombu-cured Striped Jack with Shrinp and Tomato Cocktail Sauce
¥2,800

フォアグラ・オ・トルション リースリングとアプリコット
Foie Gras Torchon with Riesling and Apricot
¥3,700

帆立のラビオリ 海藻のブルブランソース 高知県産 文旦
Scallop Ravioli
Seaweed Beurre Blanc and Buntan from Kochi
¥3,100

メイン
Plat

瀬戸内海産 真鯛のポワレ
Sea bream from Seto Inland Sea
¥6,800

鴨肉のロースト 人参とペッパーコーンのソース
Roasted Duck with Carrot and Peppercorn Sauce
¥7,800

香川県産 “オリーブ牛” ランプ肉のロースト
Roasted “Olive-fed Beef” Rump
Anchovy and Black Olive
¥9,900

デザート
Dessert

吉田牧場 チーズの盛り合わせ
Assorted Cheese
from “Yoshida Farm”, Okayama Pref.
¥4,400
Half Portion ¥2,600

チョコレートマルキーズ バニラアイスクリーム
Chocolat Marquise with Vanilla Ice Cream
¥2,300

リオレ 桃とレモンヴァーベナ
Riz au Lait with Peach and Lemon Verbena
¥2,300

食材のアレルギーをお持ちの場合はスタッフへお申し付けください。
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。
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.

¥13,970

¥17,710