

Ciel

シエル

Appetizer

ご挨拶の一皿

Marinated Bonito
with Japanese ginger flavor foam
高知県産 カツオのマリネ
ミョウガの泡

Chef's Plate
シェフからの一皿

Sauteed Sea bream
真鯛のポワレ

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

Pre Dessert
プレデザート

Dessert
デザート

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

* The main dish can be changed to
Roasted "Olive-fed rump Beef"
at an additional cost of ¥1,540.

* 追加料金¥1,540にてメインディッシュを
香川県産オリーブ牛ランプ肉のローストにご変更いただけます

¥13,970

La Mer

de Setouchi
ラ・メール

Appetizer

ご挨拶の一皿

Marinated Young Yellowtail Tuna
with Lime Flavor
オリーブハマチのマリネ
豊島ライムの香り

Sauteed Abalone
with "Sanuki" miso sauce
黒鮑と茄子のフォンダン
讃岐みそのソース

Sauteed Flounder
平目のポワレ

Roasted "Olive-fed Beef" sirloin
Truffle sauce and Seasonal vegetables
"オリーブ牛" サーロインのロースト
トリュフソース 時季の野菜

Pre Dessert
プレデザート

Dessert
デザート

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

¥17,710

Appetizer

前菜

Green Salad

グリーンサラダ

¥2,640

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~

Sauteed Abalone with "Sanuki" miso sauce
黒鮑と茄子のフォンダン 讃岐みそのソース

¥6,380

Fish

魚料理

Fish of the Day

本日の魚料理

¥6,820~

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

¥7,810

Roasted "Olive-fed Beef" rump
served with Seasonal vegetables
香川県産 オリーブ牛 ランプ肉のロースト 時季の野菜

¥9,900

Cheese

チーズ

Assorted Cheese

チーズの盛り合わせ

¥4,400

Half Portion ¥2,640

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



テラスレストラン(秋)
コースメニュー“ラ・メール”より
～黒鮫と茄子のフォンダン
讃岐みそのソース～

数多くの種類がある鮫の中でも一番の高級品“黒鮫”
コリコリとした食感とうまみが凝縮された濃厚な味わい

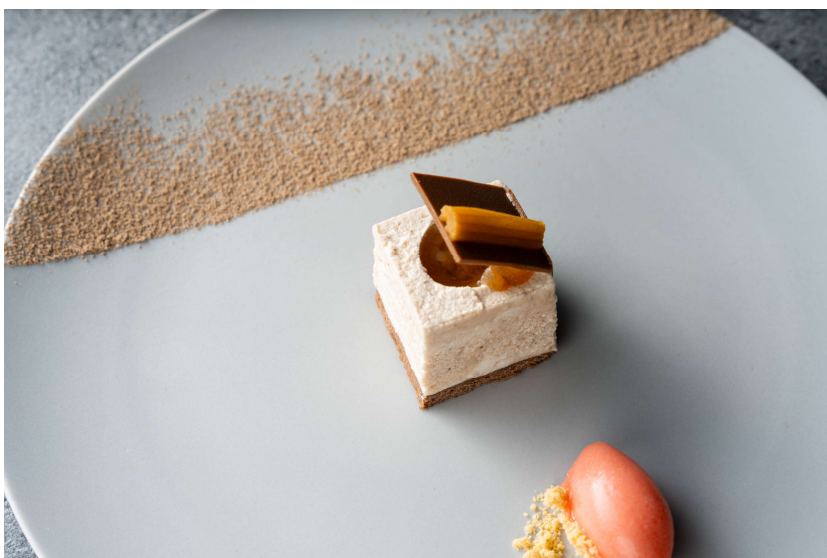
甘口の白みそとブルブランソースを合わせたクリーミーなソース、
芳醇な鮫肝と口溶けの良い茄子のフォンダン。
深みのある味わいをお楽しみください。



テラスレストラン
コースメニュー“ラ・メール”より
“オリーブ牛”サーロインのローストトリュフソース
季節の野菜

オリーブ採油後の果実を与え育て上げた“オリーブ牛”。

旨味のある赤身とキレの良い脂身を持つ
希少な部位・サーロインはローストにして、
上質な食材とトリュフを贅沢に使った芳しいソースを添えました。



テラスレストラン
コースメニュー“ラ・メール”より
～モンブラン～

パティシエオリジナル、
テラスレストランの外観を想起させる一品

栗のペーストをマーブル状に合わせたモンブランクリーム
ルーフのミルクチョコレートの上には白あんとアプリコットのクリームを。

上品な口当たりと和のテイストをご賞味ください。