

## 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 Lamb  
served with Seasonal vegetables  
仔羊のロースト 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

¥13,970

## La Mer

de Setouchi  
ラ・メール

Appetizer  
ご挨拶の一皿

Marinated Butterfish  
with Japanese lime jelly  
マナカツオのマリネ  
徳島県産すだちのジュレ

Cold-serve Abalone  
with Fruit tomato espuma  
瀬戸内海産 黒鮑の冷製  
フルーツマトのエスプーマ

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	¥2,310
	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～
	Cold-serve Abalone with Fruit tomato espuma 瀬戸内海産 黒鮑の冷製 フルーツマトのエスプーマ	¥5,720
Fish 魚料理	Fish of the Day 本日の魚料理	¥6,380～
Meat 肉料理	Roasted Lamb served with Seasonal vegetables 仔羊のロースト 時季の野菜	¥7,370
	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	¥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



テラスレストラン(夏)  
コースメニュー“ラ・メール”より  
マナガツオのマリネ 徳島県産 すだちのジュレ

---

和の食材であるすだちの果汁を使い、  
脂ののった瀬戸内海産マナガツオの旨味を  
爽やかに仕上げました。

見た目にも涼やかな夏の前菜をお楽しみ下さい。



テラスレストラン(夏)  
コースメニュー“ラ・メール”より  
～瀬戸内海産 黒鮫の冷製  
フルーツマトのエスプーマ～

---

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

甘味の強いフルーツマトとシャルドネビネガーを使ったエスプーマ、  
鮫肝とタップナードを合わせたソース、  
ニンニクのピューレを彩り豊かな一皿に。  
ハーモニー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。