

## Ciel

シエル

### Appetizer

ご挨拶の一皿

Marinated Striped Jack Served  
with “Setouchi Lemon” Flavor  
愛媛県産 シマアジのマリネ  
瀬戸内レモンの香り

### Chef’s Plate

シェフからの一皿

Sauteed Sea bream  
真鯛のポワレ

Roasted Duck  
served with Seasonal vegetables  
鴨肉のロースト  
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

\*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 “Olive Salmon”  
with Amanatsu Cream  
オリーブサーモンのマリネ  
甘夏のクリーム

Sauteed Abalone  
with herbs and breadcrumbs  
瀬戸内海産 鮑の香草パン粉焼き

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

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

¥17,710

### Appetizer

前菜

Truffle-dressed Green salad  
グリーンサラダ トリュフヴィネグレット

¥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 herbs and breadcrumbs  
瀬戸内海産 鮑の香草パン粉焼き

¥6,380

### Fish

魚料理

### Fish of the Day

本日の魚料理

¥6,820～

### Meat

肉料理

### Roasted Duck served with Seasonal vegetables

鴨肉のロースト 時季の野菜

¥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（春）  
コースメニュー“ラ・メール”より  
オリーブサーモンのマリネ 甘夏のクリーム

オリーブの葉を与えられて育った「オリーブサーモン」。  
適度に脂の乗ったサーモンを、コリアンダーシードやグローブで  
マリネしました。

甘味・酸味・ほのかな苦みを持つ直島産の甘夏クリームと共に、  
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  
～瀬戸内海産 鮑の香草パン粉焼き～

数多くの種類がある鮑の中でも一番の高級品“黒鮑”は、  
コリコリとした食感とぎゅっとうまみが凝縮された濃厚な味わい  
です。

そんな上質な食材をシェフが香草とパン粉を合わせた衣にまとわ  
せ、ゆっくりと焼き上げました。  
濃厚な鮑の肝のソースとパプリカのさわやかなソースの2種類で  
それぞれにちがう楽しみ方で味わって頂けます。



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である  
サーロインをローストにしました。  
上質な食材にトリュフを贅沢に使った芳しいソースを添えています。



テラスレストラン  
コースメニュー“ラ・メール”より  
～クーシュ・ド・ショコラ～

幾層のチョコレートが織りなす豊かな食感。  
温かなキャラメルソースと共に楽しみください。