

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
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 Butterfish with Japanese Lime Jelly マナガツオのマリネ 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
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～
	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	¥6,380
Fish 魚料理	Fish of the Day 本日の魚料理	¥6,820～
Meat 肉料理	Roasted Lamb served with Seasonal Vegetables 仔羊のロースト 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.		
アレルギー食材がある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。		



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引き出すように、
さっぱりと仕上げました。

見た目にも涼やかな夏の前菜をお楽しみください。



コースメニュー“ラ・メール”より

瀬戸内海産 黒鮑の冷製 フルーツマトのエスプーマ

数多くの種類がある鮑の中でも一番の高級品“黒鮑”
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、
鮑肝とタップナードを合わせたソースを、彩り豊かな一皿に纏めました。
鮮やかな食材のハーモニーをご堪能いただけます。



コースメニュー“シエル”より

仔羊のロースト 時季の野菜

柔らかくジューシーな仔羊の皮目に
さわやかな香草パン粉をまといせました。

ハーブとマスタードのスパイシーな香ばしさが
食材本来の香りと見事に調和した一品です。



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・サーロインをローストしました。
上質な食材とトリュフを贅沢に使った芳しいソースを合わせて
お楽しみください。



コースメニュー“ラ・メール”より

桃のヴァシュラン

メレンゲの下に、樹上で完熟させた「木熟し桃」の瑞々しさを
閉じ込めました。

添えられた香り高いエストラゴンのソルベが、
果実の甘さをより一層引き出します。