¥2,310

¥4,840

¥5.720~

¥2,310

¥6.380~

¥9,900

¥2,310

## Terroir

~テロワール~

Amuse Bouche 食前のお楽しみ

\*\*\*

Marinated Spanish Mackerel from Seto Inland Sea 瀬戸内産鰆のマリネ

\*\*\*

Soup of the Day 本日のスープ

Sautéed Sea Bass from Seto Inland Sea 瀬戸内海産スズキのポワレ

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

\*The main dish can be changed to Roasted Olive-fed Beef Steak from Kagawa at an additional cost of ¥1,980. \*追加料金¥1,980 にてメインディッシュを

香川県産オリーブ牛のローストにご変更いただけます

Dessert of the Day 本日のデザート

Coffee or Tea コーヒー または 紅茶 Dégustation

~デギュスタシオン~

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

\*\*\*

Chef's Special Plate シェフからの一皿

Seasonal Soup 季節のスープ

Sautéed Flounder from Seto Inland Sea 瀬戸内海産ヒラメのポワレ

\*\*\*

Roasted Olive-fed Beef Steak from Kagawa served with Seasonal Vegetables 香川県産オリーブ牛のロースト 時季の野菜

Pre Dessert プレデザート

Seasonal Dessert 季節のデザート

Coffee or Tea コーヒー または 紅茶

This is our chef's special menu. Please enjoy our chef's selective ingredients along with his expression of passion and creativity. シェフおまかせメニューでございます 吟味された食材にシェフが注ぐ 感覚と創造性をご堪能ください

¥13,970

Appetizer Green Salad グリーンサラダ 前菜

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

Hors d'oeuvre of the Day

本日の前菜

Soup of the Day Soup スープ

本日のスープ

Fish of the Day Fish 魚料理

Meat

肉料理

本日の魚料理

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 ¥7,370

Roasted Olive-fed Beef Steak from Kagawa served with Seasonal Vegetables

香川県産オリーブ牛のロースト 時季の野菜

**Assorted Cheese** Cheese チーズ チーズの盛り合わせ

¥3,850 ¥2,310 Half Portion

Dessert of the Day Dessert デザート 本日のデザート

> 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 10% tax and 15% 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15%、消費税10%が含まれております

¥10,450