

## Terroir

～テロワール～

Amuse Bouche  
食前のお楽しみ

\*\*\*

Marinated Bonito  
from Kochi  
高知県産鰹のマリネ

\*\*\*

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 Lamb  
served with Seasonal Vegetables  
仔羊のロースト  
時季の野菜

\*\*\*

Dessert of the Day  
本日のデザート

Coffee or Tea  
コーヒー または 紅茶

¥9,680

## Dégustation

～デギュスタシオン～

Marinated “Sanuki” Salmon  
with Cream of Watson Pomelo  
讃岐さーもんのマリネ  
甘夏のクリーム

\*\*\*

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

¥13,310

Appetizer  
前菜

Green Salad  
グリーンサラダ

¥2,178

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

¥4,598

Hors d’oeuvre of the Day  
本日の前菜

¥5,445～

Soup  
スープ

Soup of the Day  
本日のスープ

¥2,178

Fish  
魚料理

Fish of the Day  
本日の魚料理

¥6,050～

Meat  
肉料理

Roasted Lamb served with Seasonal Vegetables  
仔羊のロースト 時季の野菜

¥7,018

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

¥9,438

Cheese  
チーズ

Assorted Cheese  
チーズの盛り合わせ

¥3,630

Dessert  
デザート

Dessert of the Day  
本日のデザート

¥2,178

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.  
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、メニューが変更する場合がございます。