

Ciel

La Mer

de Setouchi

香川県産 新たまねぎのスープ
Spring Onion Soup
from Kagawa Pref.

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

シェフからの一皿
Chef’s Plate

瀬戸内海産 真鯛のポワレ
Sautéed Sea Bream from Seto Inland Sea

ハンガリー産 鴨肉のロースト
ジュのソース
Roasted Duck from Hungary.
served with Chicken Broth Sauce

アイスタブレット
Ice Tablet

本日のデザート
Dessert of the Day

食後の小菓子
コーヒー または 紅茶
Mignardises and Coffee or Tea

追加料金 ¥1,540 にて、メインディッシュを
“オリーブ牛”ランプ肉のロースト にご変更いただけます。

The main dish can be changed to
Roasted “Olive-fed rump Beef”
at an additional cost of ¥1,540.

¥13,970

香川県産 新たまねぎのスープ
Spring Onion Soup
from Kagawa Pref.

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

瀬戸内海産 鮑の香草パン粉焼き
Sautéed Abalone from Seto Inland Sea
with Herbs and Breadcrumbs

瀬戸内海産 平目のポワレ
Sautéed Flounder from Seto Inland Sea

香川県産 “オリーブ牛” サーロインのロースト
トリュフソース
Roasted “Olive-fed Beef” Sirloin
served with Truffle Sauce

本日のプレデザート
Today’s Pre Desert

本日のデザート
Dessert of the Day

食後の小菓子
コーヒー または 紅茶
Mignardises and Coffee or Tea

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

¥17,710

前菜
Appetizer グリーンサラダ トリュフヴィネグレット
Truffle-dressed Green Salad ¥2,640

近郊で採れた鮮魚のマリネ 広島県梶谷農園のサラダ
Marinated Local Fresh Fish served with Micro Salad ¥4,840

本日の前菜
Hors d’oeuvre of the Day ¥5,720

瀬戸内海産 鮑の香草パン粉焼き
Sautéed Abalone from Seto Inland Sea
with Herbs and Breadcrumbs ¥6,380

魚料理
Fish 本日の魚料理
Fish of the Day ¥6,820

肉料理
Meat ハンガリー産 鴨肉のロースト ジュのソース
Roasted Duck from Hungary.
served with Chicken Broth Sauce ¥7,810

香川県産 “オリーブ牛” ランプ肉のロースト ジュのソース
Roasted “Olive-fed Beef” Rump
served with Beef Broth Sauce ¥9,900

チーズ
Cheese 吉田牧場 チーズの盛り合わせ
Assorted Cheese
from “Yoshida Farm”, Okayama Pref. ¥4,400

Half Portion ¥2,640

デザート
Dessert 本日のデザート
Dessert of the Day ¥2,310

食材のアレルギーをお持ちの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。

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.