

Menu du Chef

ガスパチョ
Gazpacho

フォアグラ・オ・トルション リースリングとアプリコット
Foie Gras Torchon with Riesling and Apricot

帆立のラビオリ
海藻のブルブランソース 高知県産 文旦
Scallop Ravioli
Seaweed Beurre Blanc and Buntan from Kochi

金目鯛のポシェ
秋田県産 サフランとブイヤベース
Poached Kinmedai
Saffron from Akita and Bouillabaisse

キノコのガレット
ヴァンジョーヌサバイオーネ
Mushroom Galette with Vin Jaune Sabayon

香川県産“オリーブ牛”フィレ肉
アンチョビとブラックオリーブ
Roasted “Olive-fed Beef” Fillet
Anchovy and Black Olive

巨峰 シャンパン タイバジル
Kyoho Grape Champagne and Thai Basil

タルト・オ・ショコラ
バニラアイスクリーム
Tarte au Chocolat with Vanilla Ice Cream

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

コース内容はシェフにお任せいただくため、食事に関するご要望にはお応えできません。
As the course is a chef's choice menu, we are unable to accommodate specific dietary requests.

コースはテーブルごと皆様で統一していただくようお願いいたします。
We kindly ask that all guests at the same table choose the same course.

¥25,000

Ciel

ガスパチョ
Gazpacho

野菜の冷菜
Crudités

福岡県産 トマトのサラダ
コリアンダーとカツオ節
Fukuoka Tomato Salad
Coriander and Katsuobushi

瀬戸内海産 真鯛のポワレ
香川県産 アスパラガス
Sea Bream from Seto Inland Sea
Asparagus from Kagawa

鴨肉のロースト
人参とペッパーコーンのソース
Roasted Duck
with Carrot and Peppercorn Sauce

巨峰 シャンパン タイバジル
Kyoho Grape Champagne and Thai Basil

リオレ 桃とレモンヴァーベナ
Riz au Lait with Peach and Lemon Verbena

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

¥13,970

La Mer

de Setouchi

ガスパチョ
Gazpacho

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
Sauteed Abalone from Seto Inland Sea
with Herbs and Breadcrumbs

瀬戸内海産 平目のポワレ
Sauteed 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

柑橘ベリーヌ
Citrus Verrine

サブルール・ショコラテ
Saveur Chocolat

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
Entrée

福岡県産 トマトのサラダ コリアンダーとカツオ節
Fukuoka Tomato Salad with Coriander and Katsuobushi

¥2,800

フォアグラ・オ・トルション リースリングとアプリコット
Foie Gras Torchon with Riesling and Apricot

¥3,700

帆立のラビオリ 海藻のブルブランソース 高知県産 文旦
Scallop Ravioli
Seaweed Beurre Blanc and Buntan from Kochi

¥3,100

メイン
Plat

瀬戸内海産 真鯛のポワレ 香川県産 アスパラガス
Sea bream from Seto Inland Sea , Asparagus from Kagawa

¥6,800

鴨肉のロースト 人参とペッパーコーンのソース
Roasted Duck with Carrot and Peppercorn Sauce

¥7,800

香川県産 “オリーブ牛” ランプ肉のロースト
Roasted “Olive-fed Beef” Rump
Anchovy and Black Olive

¥9,900

デザート
Dessert

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

¥4,400

Half Portion ¥2,600

タルト・オ・ショコラ バニラアイスクリーム
Tarte au Chocolat with Vanilla Ice Cream

¥2,300

リオレ 桃とレモンヴァーベナ
Riz au Lait with Peach and Lemon Verbena

¥2,300

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.