Menu du Chef

人参スープ
Carrot Soup

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
海藻のブールブランソース 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 トリュフソース
Mushroom Galette with Truffle Sauce

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

本日のプレデザート
Today’s Pre Desert

チョコレートマルキーズ
バニラアイスクリーム
Chocolat Marquise 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します。
We kindly ask that all guests at the same table choose the same course.

¥25,000

pour le dîner

Ciel

人参スープ
Carrot Soup

瀬戸内海産 シマアジの昆布締め
海老とトマトのカクテルソース
Kombu-cured Striped Jack
with Shrimp and Tomato Cocktail Sauce

香川県産 焼き茄子のマリネ
Marinated Grilled Eggplant
From Kagawa Pref.

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

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

本日のプレデザート
Today's Pre Desert

モンブラン
Chestnut Mont Blanc

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

人参スープ
Carrot Soup

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

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

本日のプレデザート
Today's Pre Desert

サブール・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

à la carte

前菜 Entree	グリーンサラダ トリュフヴィネグレット Truffle-dressed Green Salad		¥2,600
	瀬戸内海産 シマアジの昆布締め きゅうりのジュレ Kombu-cured Striped Jack with Shrimp and Tomato Cocktail Sauce		¥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 海藻のブールブランソース 高知県産文旦 Scallop Ravioli Seaweed Beurre Blancand and Buntan from Kochi		¥5,000
	瀬戸内海産 鮑の香草パン粉焼 Sauteed Abalone from Seto Inland Sea with Herbs and Breadcrumbs		¥6,400
メイン Plat	瀬戸内海産 真鯛のポワレ Sea bream from Seto Inland Sea		¥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
	チョコレートマルキーズ バニラアイスクリーム Chocolat Marquise with Vanilla Ice Cream		¥2,300
	モンブラン Chestnut Mont Blanc		¥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.