

Terroir

～テロワール～

Amuse Bouche
食前のお楽しみ

Marinated Spanish Mackerel
from Seto Inland Sea
瀬戸内海産サワラのマリネ

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

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 Young Yellowtail
with Lime from Teshima
香川県産オリーブハマチのマリネ
豊島産ライム

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 Venison from Okayama served with Blackcurrant Sauce
岡山県産鹿肉のロースト カシスソース

¥7,018

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

Half Portion ¥2,178

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.
Prices include 10% tax and 10% 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10%、消費税10%が含まれております。