

# Menu du Dîner

ディナーメニュー

最初のひとくち

Amuse-Bouche

広島野菜の小さなスープ

Petite Soupe de Légumes

A. オードヴル

## Les Entrées

車海老とトマトのゼリー寄せ 赤ピーマンのソース

Gelée de crevettes et tomate servi avec sauce aux poivrons rouges

鯛の昆布じめ 山芋のパンケーキとキャヴィア

Daurade cru parfumée aux algues sur une crêpe au caviar

B. 温かいオードヴル

## Les Entrées chaudes

地卵のココット トリュフのソース

Œuf cocotte avec sauce aux truffes

白アスパラガスの茹でたて蛤のソース レモンタイム

Asperges Blanches Chaudes,  
Sauce palourdes au thym citron

C. お魚料理

## Les Poissons

本日のお魚 萩漁港から

Poisson du jour

オマール海老と茸のつくね揚げ オリエンタルの香り

Roulade d'homard et beignet parfumés à l'orientale

D. グリル

## Les Grillades

あわびのグリル 肝のソース

Ormeau grillé avec sauce au foie d'ormeaux

和牛のフィレ肉のグリル 赤ワインソース 広島野菜と一緒に (+¥2,000)

Filet de bœuf grillé avec sauce au vin rouge

小さなデザート

Avant dessert

デザート

Dessert

コーヒー 紅茶 ハーブティー

Café · Thé · Infusion

四品のコース A,B,C,D ¥18,000

4 assiettes A,B,C,D

三品のコース A,B,CまたはA,B,D ¥13,500

3 Assiettes A,B,C ou A,B,D

税・サービス料込

Taxes et services inclus