

# Menu du Dîner

ディナーメニュー

最初のひとくち

Amuse-Bouche

季節野菜の小さなスープ

Petite soupe de légumes

A. オードヴル

## Les Entrées

萩産あわびのサラダ 岩のりの香り

Salade d'ormeau de Hagi parfumé aux algues de roche

広島産かぶのムースとずわいがにのサラダ わさびの香り

Mousseline de navet et salade de crabe au wasabi

B. 温かいオードヴル

## Les Entrées chaudes

赤座海老と帆立貝のゆば包み

広島産あさりと春菊のソース

Langoustines et coquilles saint-jacques enveloppées dans du yuba,  
sauce aux palourdes et shungiku

茹で上げの白アスパラガスとフォアグラのソテー

モリユ茸のソース

Asperges blanches blanchie et foie gras sauté,  
sauce aux morilles

C. お魚料理

## Les Poissons

本日のお魚 萩漁港から

Poisson du jour

オマール海老と広島産春野菜の軽い煮込み ペルノー酒風味

Ragoût de homard et légumes printemps au pernod

D. お肉料理

## Les Viandes

詰め物をしたうずらのロースト 山菜のリゾット添え

ローズマリーのソース

Roulade de caille et foie gras rôti avec risotto de légumes sauvages,  
sauce au romarin

広島神石高原和牛フィレ肉のグリル ソースペリゲー (+¥2,000)

Filet de boeuf d'hiroshima grillé, sauce périgieux

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

ミネラルウォーター代としてお一人様500円別途頂戴いたします。

Pour l'eau minérale, un supplément de 500 yens par personne sera facturé.