

# Lunch

ランチメニュー

最初のひとくち

Appetizer

季節野菜の小さなスープ

Small Soup with Seasonal Vegetables

A. オードヴル

Hors d'Oeuvre

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

Turnip mousse and crab salad with wasabi

鴨のフォアグラのソテーと三次産アスパラガスのサラダ トリュフソース

Sautéed duck foie gras and green asparagus salad with sauce Perigueux

B. お魚料理

Fish

本日のお魚 萩漁港から

Fish of the Day from Hagi

C. お肉料理

Meat

萩 見蘭牛ランプ肉のグリルと山菜のリゾット 山椒風味の赤ワインソース

Grilled Kenran beef rump and risotto of wild vegetables,  
red wine sauce with Japanese pepper

仔羊と広島春野菜のナヴァラン SIMOSEスタイルで

SIMOSE-style navarin of lamb and Hiroshima vegetables

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)

Grilled Fillet of Hiroshima Wagyu Beef with perigueux sauce

小さなデザート

Small Dessert

デザート

Dessert

コーヒー 紅茶 ハーブティー

Coffee, Tea, or Herbal Tea

二品のコース ABまたはAC ¥6,000

Two courses (A,B or A,C)

三品のコース ABC ¥8,500

Three courses (A,B,C)

# Special Lunch

スペシャルランチ

最初のひとくち

Appetizer

季節野菜の小さなスープ

Small Soup with Seasonal Vegetables

オードヴル

Hors d'Oeuvre

温かいオードヴル

Warm Hors d'Oeuvre

お魚料理

Fish

お肉料理

Meat

小さなデザート

Small Dessert

デザート

Dessert

コーヒー 紅茶 ハーブティー

Coffee, Tea, or Herbal Tea

¥12,000

税・サービス料込

Tax & service charge included

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。

A charge of ¥500 per person will be assessed for mineral water.