

# Dinner

ディナーメニュー

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

萩産あわびと夏野菜のサラダ 根セロリのクリームと共に

Abalone and summer vegetable salad with celeriac puree

黒毛和牛ロース肉の冷製ポトフと焼きなすのサラダ

Chilled sirloin stew with grilled eggplant salad

B. 温かいオードヴル

## Warm Hors d'Oeuvre

広島産穴子のガレット シェリーヴィネガーソース

Conger eel galette with sherry vinegar sauce

広島赤鶏のポトフとフォアグラのフラン トリュフの香り

Hiroshima chicken stew and foie gras flan topped with truffles

C. お魚料理

## Fish

本日のお魚 萩漁港から

Fish of the Day from Hagi

オマール海老のグリル 広島夏野菜のソース

Grilled lobster with summer vegetable sauce

D. お肉料理

## Meat

仔羊のロースト タブーレと野菜のソース

Roast lamb chop with tabbouleh and vegetable mousse

広島神石高原和牛フィレ肉のグリル ソースペリグー (+¥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

四品のコース A,B,C,D ¥18,000

Four courses (A,B,C,D)

三品のコース A,B,CまたはA,B,D ¥13,500

Three courses (A,B,C or A,B,D)

税・サービス料込

Tax and service charge included