

# 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

帆立貝と小海老のサラダ 広島人参のなめらかなクリームと共に

Scallop and shrimp salad with carrot 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. 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 見蘭牛ほほ肉のビール煮 山椒風味

Beer-braised Kenran beef cheek seasoned with sansho pepper

鴨胸肉のロースト 瀬戸田の柑橘の香り

Roast duck supreme with Setoda citrus

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.