

# 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

萩産あおりいかのグリルとブイヤベースのジュレ

Grilled squid from Hagi with bouillabaisse jelly

鴨胸肉の冷製ポトフとフォアグラのフラン トリュフの香り

Chilled duck stew and foie gras flan flavored with truffles

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 見蘭牛ほほ肉の赤ワイン煮 山椒風味

Red wine-braised Kenran beef cheek seasoned with sansho pepper

もち米を詰めたうずらのポトフ 広島秋野菜を添えて

Stew of quail stuffed with mochi rice and served with Hiroshima autumn 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)

# Seasonal Lunch

季節のランチコース

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

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

¥10,000

ペアリングコース +¥5,000

Paring course

# 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

小菓子

Mignardise

コーヒー 紅茶 ハーブティー

Coffee, Tea, or Herbal Tea

¥15,000

税・サービス料込

Tax and 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.