

# 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

オマール海老と広島有機かぶのサラダ レモン風味

Salad of lobster and marinated turnips seasoned with lemon

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. 温かいオードヴル

## Warm Hors d'Oeuvre

萩産あおりいかの温かいサラダ イカ墨のソース

Warm salad of Hagi squid with squid ink sauce

フォアグラのソテー 牛窓きのこのフランとスープと共に

Sautéed foie gras with mushroom flan and soup

C. お魚料理

## Fish

本日のお魚 萩漁港から

Fish of the Day from Hagi

萩産平目のずわいがに包み 黒トリュフのソース

Flounder and crab boudin with black truffle sauce

D. お肉料理

## Meat

骨付き仔羊のロースト プロヴァンスのハーブとレンズ豆のブレゼ

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)

ペアリングコース +¥15,000

Pairing course

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.