

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

萩産あおりいかのサラダといかすみのリゾット

Squid salad and squid ink risotto

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

萩産あわびの焼きリゾットとあわびのスープ

Grilled abalone risotto and abalone soup

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

ずわいがにと雲丹のガレット 黒トリュフのソース

Crab and sea urchin galette with black truffle sauce

D. お肉料理

Meat

えぞ鹿のローストとりんごのキャラメリゼ ポワヴラードソース

Roast venison with caramelized apples and pepper sauce

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.