

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

タスマニアサーモンと女鹿平きのこのサラダ アニスの香り

Salad of marinated salmon and mushrooms with aniseed

鴨のフォアグラとセップ茸のソテー りんごのキャラメリゼ添え

Sautéed duck foie gras and porcini mushrooms with caramelized apples

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 見蘭牛ランプ肉のグリル カシス風味の赤ワインソース

Grilled Kenran beef rump steak with red wine and blackcurrant sauce

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

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

小菓子

Mignardise

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.