

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

本まぐろ赤身のサラダ キャビア添え 野菜のマリネとクルトンと共に

Tuna and caviar salad with pickled vegetables and croutons

黒毛和牛ロース肉のポトフ 有機根菜のマリネ ラヴィオリに見立てて

Pot-au-feu of wagyu beef sirloin with organic root vegetables prepared as ravioli

B. 温かいオードヴル

Warm Hors d'Oeuvre

赤座海老のソテー ポロねぎのソースと海老のエッセンス

Sautéed langoustine with leek sauce and shrimp essence

詰め物をしたうずらのグリル 牛窓きのこのフランとスープと共に

Grilled quail rolls 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

萩産あわびと広島冬野菜のスープ煮 柚子胡椒の香り

Pot-au-feu of abalone and winter vegetables flavored with yuzu pepper

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.