

# 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

オマール海老と白アスパラガスのサラダ 瀬戸田レモンの香り

Lobster and white asparagus salad with Setoda lemon

ポトフにした広島赤鶏の冷製 新玉ねぎのソース わさび風味

Chilled poultry pot-au-feu in geleé, spring onion sauce with wasabi

B. 温かいオードヴル

## Warm Hors d'Oeuvre

フキノトウと瀬戸内真鯛の焼きリゾット コンソメスープと共に

Grilled risotto of fukinotou and Setouchi sea bream with consommé

鴨のフォアグラのフラン 菜の花と女鹿平きのこのスープ

Duck foie gras flan with soup of nanohana and local mushrooms

C. お魚料理

## Fish

本日のお魚 萩漁港から

Fish of the Day from Hagi

萩産あわびのグリルと広島春野菜 肝のソース

Grilled abalone and Hiroshima spring vegetables with liver sauce

D. お肉料理

## Meat

詰め物をしたうずらのロースト 山菜のリゾット添え ローズマリー風味のソース

Quail roulade and risotto of foraged vegetables with rosemary 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.