

# 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

瀬戸内天然真鯛の昆布じめと根セロリのクリーム キャビア添え

Setouchi sea bream cured with kelp and cream of celeriac with caviar

鴨のフォアグラのソテーと三次産アスパラガスのサラダ モリーユ茸のソース

Sautéed duck foie gras and green asparagus salad, morel mushroom sauce

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 山菜のリゾット添え 山椒風味の赤ワインソース

Grilled Kenran beef rump steak with risotto of foraged vegetables, red wine sauce with sansho pepper

仔羊と春野菜のナヴァラン SIMOSEスタイルで

Navarin of lamb and spring vegetables in SIMOSE style

広島神石高原和牛フィレ肉のグリル ソースペリゲー (+¥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

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

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.