

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

ずわいがにのゼリー寄せと白アスパラガスのサラダ 白アスパラガスのソース

Crab geleé and white asparagus salad with white asparagus sauce

帆立貝と三次産アスパラガス アンディーブのサラダ 瀬戸田レモン風味

Scallop, green asparagus and chicory salad with Setoda lemon dressing

B. 温かいオードヴル

Warm Hors d'Oeuvre

赤座海老のゆば包み揚げ 春野菜とルッコラのソース

Japanese lobster wrapped in fried tofu skin with spring vegetables and argula sauce

茹で上げの白アスパラガスと鴨のフォアグラのソテー モリユ茸のソース

Blanched white asparagus and sautéed duck foie gras with morel mushroom sauce

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.