

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'Ouvre

ずわいがにと帆立貝のゼリー寄せ 初夏野菜とキャビア添え

Crab and scallop geleé with caviar and early summer vegetables

黒毛和牛ロース肉の冷製ポトフと焼きなすのサラダ

Chilled beef pot-au-feu with grilled eggplant salad

B. 温かいオードヴル

Warm Hors d'Ouvre

萩産あおりいかのグリルと香ばしいガレット焼き いかすみのソース

Grilled reef squid and savory galette with squid ink sauce

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

C. お魚料理

Fish

本日のお魚 萩漁港から

Fish of the Day from Hagi

オマール海老のグリル 広島夏野菜のソース

Grilled lobster with summer vegetable sauce

D. お肉料理

Meat

鴨胸肉のロースト スパイスとさくらんぼのジュ 瀬戸田柑橘の香り

Roast duck breast with spices and cherry gravy, Setoda citrus dressing

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

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

Paring course

税・サービス料込
Tax and service charge included