

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

あわびと夏野菜のサラダ 岩のりの香り

Abalone and summer vegetable salad with dried seaweed

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'Oeuvre

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

仔羊背肉のロティー ラタトゥイユとハーブのピューレ

Roasted rack of lamb with ratatouille and herb purée

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

Paring course

税・サービス料込

Tax and service charge included