

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'Ouvre

B. お魚料理

Fish

C. お肉料理

Meat

萩 見蘭牛ほほ肉のビール煮 山椒風味

Beer-braised Kenran beef cheek with sansho pepper

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¥8,800

Two courses (A,B or A,C)

三品のコース ABC¥11,000

Three courses (A,B,C)

Drink

Alcohol and Cocktails

アルコール・カクテル

シャンパーニュ グラス

Champagne (glass)

2,800〜

白・赤ワイン グラス

White or red wine (glass)

1,800〜

オリジナルカクテル SIMOSE(梅のリキュールがベースの少し甘めのカクテルです)

SIMOSE original cocktail

1,500

Soft Drink and Non-Alcoholic Cocktails

ソフトドリンク・ノンアルコールカクテル

フレッシュ ジュース

Fresh juice

1,300

ノンアルコール ワイン (赤 / 白 / ロゼスパークリング)

Non-alcoholic wine (red/white/rosé sparkling)

900

ノンアルコール ビール オールフリー

Non-alcoholic beer (All Free)

900

瀬戸内レモンジンジャーエール

Hiroshima Lemon ginger ale

950

瀬戸内レモンスカッシュ

Setouchi lemon squash

950

紅茶 / アイスティー

Tea / Iced tea

850

ペアリングコース +¥6,000

Paring course