

# Dinner

ディナーメニュー

最初のひとくち

Appetizer

本日のスープ

Soup of the Day

A. オードヴル

## Hors d'Ouvre

菜園風野菜のマリネ

Garden-style marinated vegetables

近海魚介のコンソメジュレ寄せ    ブイヤベース風味

Local seafood consommé jelly in bouillabaisse style

ぶどうに見立てたフォアグラ    自家製ブリオッシュ添え

Foie gras "grapes" with homemade brioche

B. 温かいオードヴル

## Warm Hors d'Ouvre

アオリイカのソテー    バスク風ピペラード

Sautéed bigfin reef squid with Basque-style piperade

紅葉鯛のクネル    軽やかなアメリカーナソース

Red sea bream quenelle with light Américaine sauce

C. お魚料理

## Fish

D. お肉料理

## Meat

広島県産和牛フィレ肉のステーキ    赤ワインソース

Hiroshima wagyu fillet steak with red wine sauce

フランスシストロン産鞍下肉の炭火焼き    タイム風味

Charcoal-grilled Sisteron saddle of lamb with thyme

見島牛のハンバーグステーキ    フォアグラ添え    トリュフソース

Mishima beef hamburger with foie gras in truffle 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