

Lunch	
ランチメニュー	
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'Oeuvre	
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	
鴨とフォアグラのパテ プルーンのコンフィチュール	
Duck and foie gras pâté with prune confiture	
菜園風野菜のマリネ	
Garden-style marinated vegetables	
B. お魚料理	
Fish	
C. お肉料理	
Meat	
広島県産豚肉の炭火焼き エシャロットソース	
Charcoal-grilled Hiroshima pork with shallot sauce	
見蘭牛ほほ肉の赤ワイン煮込み	
Braised Kenran beef cheek in red wine	
黒毛和牛フィレ肉のステーキ トリュフソース (+¥2,000)	
Steak of matured beef fillet with truffle sauce (+2,000 yen)	
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	2,800〜
Champagne (glass)	
白・赤ワイン グラス	1,800〜
White or red wine (glass)	
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)	1,500
SIMOSE original cocktail	
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	1,300
Fresh juice	
ノンアルコール ワイン (赤 / 白 / ロゼスパークリング)	900
Non-alcoholic wine (red/white/rosé sparkling)	
ノンアルコール ビール オールフリー	900
Non-alcoholic beer (All Free)	
瀬戸内レモンジンジャーエール	950
Hiroshima Lemon ginger ale	
瀬戸内レモンスカッシュ	950
Setouchi lemon squash	
紅茶 / アイスティー	850
Tea / Iced tea	
ペアリングコース +¥6,000	
Paring course	
税・サービス料込	
Tax and service charge included	