

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'Oeuvre

B. お魚料理

Fish

C. お肉料理

Meat

萩 見蘭牛ランプ肉のロースト エシャロットソース

Roast rump of Kenran beef with shallot sauce

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