

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'Oeuvre

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'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

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 (+¥2,000)
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