

# 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

瀬戸内魚介のコンソメジュレ寄せ ブイヤベース風味

Setouchi seafood consommé jelly with bouillabaisse flavor

山口 萩 見蘭牛の冷製ポトフ 秋の香り

Hagi Kenran beef chilled pot-au-feu with autumn aroma

B. 温かいオードヴル

## Warm Hors d'Oeuvre

瀬戸内海のブトエビとポルチーニ茸のリゾット 秋トリュフと共に

Inland Sea botan shrimp and porcini mushroom risotto with autumn truffle

フォアグラと栗のベニエ カカオとポートワイン風味

Foie gras and chestnut beignet with cacao and port wine flavor

C. お魚料理

## Fish

本日入荷の鮮魚料理

Today's fresh fish

D. お肉料理

## Meat

神石牛のステーキ 赤ワインソース (+¥2,000)

Jinseki beef steak with red wine sauce

宮城 野田鴨の胸肉のロースト 季節の果実添え

Miyagi Noda duck breast roast with seasonal fruits

見島牛のステーキアッシュェ ロッシーニ仕立て

Mishima beef steak haché in Rossini style

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

Pairing course