

ランチメニュー

本日のスープ  
Soup of the Day

A.オードヴル

## 瀬戸内魚介のタルタル からすみのアクセント

Setouchi seafood tartare with a touch of karasumi (dried mullet roe)

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.お魚料理

## 本日入荷の鮮魚料理

Today's fresh fish

### C.お肉料理

国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み 自家製タリオリーニ添え  
Japanese beef cheek simmered in red wine with homemade tagliolini

宮城 野田鴨のもも肉のコンフィ スパイス風味  
Miyagi Noda duck leg confit with spices

和牛フィレ肉のステーキ ソースペリグー (+¥2,000)  
Wagyu filet steak with sauce Périgueux (+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)

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

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

税・サービス料込  
Tax and service charge included