

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.オードブル

Les Entrées

本日のオードブル

Hors d' oeuvres of the Day

B.お魚料理

Le Poisson

本日入荷の鮮魚料理

Today's fresh fish

C.お肉料理

Les Viandes

国産牛ほほ肉と香味野菜のパイ包み焼き

Japanese beef cheek and aromatic vegetables in puff pastry

長州鶏のロースト ローズマリーソース

Roasted Yamaguchi chicken with rosemary sauce

広島県産和牛テールの赤ワイン煮込み (+¥2,000)

Stewed Hiroshima Wagyu beef Oxtail

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

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)

Drink

Alcohol and Cocktails

アルコール・カクテル

シャンパニュ 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

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