

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.オードヴル

Les Entrées

本日のオードヴル
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

シャンパーニュ グラス 2,800～
Champagne (glass)

白・赤ワイン グラス 1,800～
White or red wine (glass)

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) 1,500
SIMOSE original cocktail

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 1,300
Fresh juice

ノンアルコール ワイン (赤 / 白 / ロゼスパークリング) 900
Non-alcoholic wine (red/white/rosé sparkling)

ノンアルコール ビール オールフリー 900
Non-alcoholic beer (All Free)

瀬戸内レモンジンジャーエール 950
Hiroshima Lemon ginger ale

瀬戸内レモンスカッシュ 950
Setouchi lemon squash

紅茶 / アイスティー 850
Tea / Iced tea

ペアリングコース +¥6,000
Paring course

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