

Dinner

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

根菜の温製サラダ 瀬戸内産自家製アンチョビのソース

Warm salad of root vegetables with homemade Setouchi anchovy sauce

カブを纏った岡山産キャビアと瀬戸内鮮魚のクリュ ブイヤベース風味

Okayama caviar wrapped in turnip with Setouchi fish crudo, bouillabaisse style

広島産猪とフォアグラのパテアンクルート

Hiroshima wild boar and foie gras pâté en croûte

B. 温かいオードヴル

Warm Hors d'Oeuvre

瀬戸内魚介のナージュ仕立て

Setouchi seafood poached in nage (aromatic broth)

見島牛トリッパとキノコの煮込み スパイス風味

Mishima beef tripe and mushroom stew with spiced flavor

黒トリュフのスクランブルエッグ (+¥3,000)

Black truffle scrambled eggs

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

麴でマリネした広島和牛のバヴェット トリュフのドフィノワ添え

Koji-marinated Hiroshima Wagyu flank steak with black truffle gratin

見島牛のステーキアツシェ simose スペシャルデミグラスソース

Mishima beef steak haché (chopped steak) with Simose's special demi-glace sauce

神石牛のステーキ 本日のソースで (+¥2,000)

Jinseki beef steak served with today's sauce

本日のジビエ料理 (+¥2,000)

Today's wild game (gibier)

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

三品のコース A,B,CまたはA,B,D ¥13,500

A,B,C or A,B,D

四品のコース A,B,C,D ¥18,000

A,B,C and D

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