

Lunch

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

本日のオードヴル
Hors d'oeuvres of the Day

B. お魚料理 Fish

本日も入荷の鮮魚料理
Today's fresh fish

C. お肉料理 Meat

スパイスの衣を纏った紅葉豚頬肉 シャルキュティエールソース
Hiroshima pork cheek wrapped in spiced viennoise with ginger-flavored char sauce

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 (+¥2,000)
Koji-marinated Hiroshima Wagyu flank steak with black truffle gratin

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
A,B or A,C
三品のコース A,B,C ¥11,000
A,B and C

A La Carte

Hors d'Oeuvre

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	9,500
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	4,800
瀬戸内魚介のナーージュ仕立て Setouchi seafood poached in nage (aromatic broth)	4,800
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	5,300
黒トリュフのスクランブルエッグ Black truffle scrambled eggs	11,000

Fish Dishes

本日も入荷の鮮魚料理 Today's fresh fish	4,500
オマール海老のスモーク パステイス風味 (2人前) Smoked lobster with Pastis flavor	9,500

Meat Dishes

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	6,500
広島和牛オックステールの煮込み 赤ワインソース Braised Hiroshima Wagyu oxtail with red wine sauce	5,800
仔羊とフォアグラのマリアカラス (2人前) Lamb and "Maria Callas" foie gras	9,000
本日のジビエ料理 (2人前) Today's wild game (gibier)	8,000~

Dessert

バニラ風味のイチゴ チーズのシャンティエ Strawberries with a hint of vanilla and Chantilly cream cheese	1,500
オレンジ風味の焼きたてフォンダンショコラ (20分所要) Freshly baked fondant au chocolat with flowing orange-flavored ganache	2,100