

# Menu Dinner

初めのピンチョス  
Starter pintxos

アミューズブーシュ  
Amuse-bouche

A. オードヴル

## Entrées froides

春野菜のサラダ 季節の貝を添えて  
Seasonal vegetable and shellfish salad

瀬戸内魚介のテリーヌ ブイヤベース風味  
Setouchi seafood terrine in Bouillabaisse style

島根県産鴨とフォアグラのパテアンクルート  
Shimane duck and foie gras pâté en croûte

B. 温かいオードヴル

## Entrées chaudes

瀬戸内産 車海老のカダイフ巻き 半熟卵の夏トリュフソース  
Setouchi King Prawn Kataifi Wrap with Soft-Boiled Egg and Summer Truffle Sauce

フランス産ホワイトアスパラガスのソテー  
Saute of French white asparagus

C. お魚料理

## Le poisson

本日入荷の鮮魚料理  
Today's fresh fish

山口県産黒アワビとフォアグラのパイ包み焼き ソースポルト (2人前) (+¥4,000)  
Baked Yamaguchi black abalone and foie gras in pastry with Port wine sauce

山口県産黒アワビの海藻蒸し ショウガ風味 (+¥2,000)  
Seaweed-steamed Yamaguchi black abalone with ginger flavor

D. お肉料理

## Le Viande

フランス産仔羊のベルシャード ナヴァランソース  
French lamb persillade with Navarin sauce

島根県産鴨のロースト ソースモリユ  
Roasted Shimane duck with Morel Mushroom sauce

フランスバスク産マネッシュ豚のバロティーヌ  
Braised Manech Pork 'Ballotine' from Basque, France

神石牛フィレ肉のステーキ 自家製牛生ハムのアクセント 赤ワインソース (+¥2,000)  
Jinseki beef fillet steak with accent of homemade cured ham and red wine sauce

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 ¥15,000

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