

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

だてマグロとビーツのサラダ 広島産ワサビのアクセント
Salad of tuna and beets with a hint of Hiroshima wasabi

島根県産石見鴨のパテアンクルート
Shimane duck pâté en croûte

梅紫蘇の冷製スープ 瀬祭梅酒のジュレ
Chilled plum-perilla soup with Dassai sake gelée

B. 温かいオードヴル

Entrée chaude

瀬戸内産エビのカダイフ巻き 半熟卵のトリュフソース
Setouchi shrimp in kadaif pastry with soft-boiled egg truffle sauce

アオリイカとカリフラワーの温製サラダ
Warm salad with aori squid and cauliflower

C. お魚料理

Le Poisson

本日入荷の鮮魚料理
Today's fresh fish

瀬戸内周防大島 黒アワビの海藻蒸し (+¥3,000)
Steamed abalone with seaweed from Suo Oshima

D. お肉料理

Les Viandes

島根県産石見鴨胸肉のロースト サクランボのコンフィ添え
Shimane duck breast roast, served with cherry confit

神石牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース (+¥2,000)
Jinseki beef fillet steak with 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

3品のコース A,B,CまたはA,B,D ¥15,000
A,B,C or A,B,D

4品のコース A,B,C,D ¥18,000
A,B,C and D