

Menu Déjeuner

○ 2品のコース ABまたはAC ¥8,800
2plates A,B or A,C

○ 3品のコース A,B,C ¥12,500
3plates AB and C

初めのピンチョス
Starter pintxos

季節のスープ
Today's soup

A.オードヴル

Les Entrées

季節野菜の冷製蒸し煮 菜園風
Chilled steamed seasonal vegetables, garden style

島根県産石見鴨のパテアンクルート (+¥1,000)
Shimane duck pâté en croûte

瀬戸内魚介のタルタル 岡山キャビアのアクセント (+¥1,000)
Setouchi seafood tartare, accented with Okayama caviar

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

ハーブのヴィエノワーズを纏った広島県産和牛頬肉の煮込み
Braised Hiroshima wagyu beef wrapped in herb viennoise

広島交雑牛のロースト 越冬ジャガイモのグラタン添え (+¥2,000)
Hiroshima crossbred beef roast with potato gratin

島根県産石見鴨のコンフィ 女鹿平舞茸のピラフ添え (+¥1,000)
Shimane duck confit, served with maitake mushroom pilaf

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