

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

季節野菜の冷製蒸し煮 菜園風
Chilled steamed seasonal vegetables, garden style
石見鴨・広島地鶏・フォアグラのパテアンクルート
Pâté en croûte of Shimane duck, Hiroshima chicken, and foie gras

瀬戸内魚介のタルタル キャビアのアクセント
Setouchi seafood tartare, accented with caviar

B. 温かいオードヴル
Entrées chaude
米粉とキノコのミルクレープ
Rice flour and mushroom mille-crêpes

剣先イカのパエリヤ風ピラフ イカ墨風味
Sword-tip squid paella-style pilaf with squid ink

C. お魚料理

Les Poissons

本日入荷の鮮魚料理
Today's fresh fish

周防大島黒鮑の海藻蒸し (+3,000円)
Seaweed-steamed black abalone from Suo-Oshima

D. お肉料理

Les Viandes

紅葉豚のココット煮
Momoji pork cocotte stew

広島産交雑牛ロースのグリエ マスタードソース (+2,000円)
Grilled crossbred Hiroshima beef sirloin with mustard sauce

長州鶏のコルドンブルー仕立て フォアグラ添え 黒トリュフソース
Yamaguchi chicken cordon bleu style with foie gras and black truffle 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