

# 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 A,B 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

石見鴨・広島地鶏・フォアグラのパテアンクルート (+¥1,000)  
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 (+¥1,000)  
Setouchi seafood tartare, accented with caviar

B.お魚料理

## Le Poisson

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

C.お肉料理

## Les Viandes

スパイスのクルートを纏った広島産穀美豚のグリエ マスタードソース  
Grilled Hiroshima "Kokubi" Pork with a Spice Crust and Mustard Sauce

熊本産赤牛のロースト 越冬ジャガイモのグラタン添え (+2,000円)  
Kumamoto Akaushi roast beef with overwintered potato gratin

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 (+1,000円)  
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