

Ciel

シエル

Appetizer
ご挨拶の一皿

Marinated Spanish mackerel
served with
Spring vegetables
鱈のマリネ 春野菜と共に

Chef's Plate
シェフからの一皿

Sauteed Sea bream
真鯛のポワレ

Roasted Duck
served with Seasonal vegetables
鴨肉のロースト 時季の野菜

Pre Dessert
プレデザート

Dessert
デザート

Mignardises and Coffee or Tea
食後の小菓子
コーヒー または 紅茶

¥13,970

La Mer

de Setouchi
ラ・メール

Amuse-bouche and Appetizer
ご挨拶の一皿

Marinated Sea bream
with
"Sakura" flavor
"サクラ"鯛のマリネ

Sauteed Abalone
with herbs and breadcrumbs
瀬戸内海産 鮑の香草パン粉焼き

Sauteed Flounder
平目のポワレ

Roasted "Olive-fed Beef" sirloin
Truffle sauce and Seasonal vegetables
"オリーブ牛" サーロインのロースト
トリュフソース 季節の野菜

Pre Dessert
プレデザート

Dessert
デザート

Mignardises and Coffee or Tea
食後の小菓子
コーヒー または 紅茶

¥17,710

Appetizer
前菜

Green Salad
グリーンサラダ

¥2,310

Marinated local fresh fish served with Micro salad
近郊で採れた鮮魚のマリネ 広島県梶谷農園のサラダ

¥4,840

Hors d'oeuvre of the Day
本日の前菜

¥5,720～

Sauteed Abalone with herbs and breadcrumbs
瀬戸内海産 鮑の香草パン粉焼き

¥5,720

Fish
魚料理

Fish of the Day
本日の魚料理

¥6,380～

Meat
肉料理

Roasted Duck served with Seasonal vegetables
鴨肉のロースト 時季の野菜

¥7,370

Roasted "Olive-fed Beef" rump
served with Seasonal vegetables
香川県産オリーブ牛 ランプ肉のロースト 時季の野菜

¥9,900

Cheese
チーズ

Assorted Cheese
チーズの盛り合わせ

¥3,850

Half Portion ¥2,310

Dessert
デザート

Dessert of the Day
本日のデザート

¥2,310

Please advise us of any special dietary requirements such as food allergies or dietary intolerance.

Please note that menu will change upon availability of the freshest ingredients.

Prices include tax and service charge.

アレルギー食材がございます場合はスタッフへお申し付け下さい
仕入れ状況によりメニューを変更する場合がございます
記載されている料金にはサービス料、消費税が含まれております