

Ciel

シエル

Appetizer

ご挨拶の一皿

Marinated Bonito
with Japanese Ginger Flavor Foam

高知県産 カツオのマリネ
ミョウガの泡

Chef's Plate

シェフからの一皿

Sauteed Sea Bream

真鯛のポワレ

Roasted Venison
served with Blackcurrant Sauce

岡山県産 鹿肉のロースト
カシスソース

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

The main dish can be changed to
Roasted "Olive-fed rump Beef"
at an additional cost of ¥1,540.

追加料金 ¥1,540 にて、メインディッシュを
香川県産オリーブ牛ランプ肉のローストにご変更いただけます。

¥13,970

La Mer

de Setouchi

ラ・メール

Appetizer

ご挨拶の一皿

Marinated "Olive-yellowtail"
with Shine Muscat and Japanese Radish

“オリーブハマチ”の昆布締め
シャインマスカットと彩り大根

Sauteed Abalone

with "Sanuki-miso" Sauce

瀬戸内海産 黒鮑と茄子のフォンダン
“讃岐みそ”のソース

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 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

Due to the nature of the "La Mer" course,
vegetarian menu is not available.
「La Mer」はコースの性質上、
ベジタリアン対応はできません。

¥17,710

Appetizer

前菜

Truffle-dressed Green Salad

グリーンサラダ トリュフヴィネグレット

¥2,640

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 "Sanuki-miso" Sauce

瀬戸内海産 黒鮑と茄子のフォンダン “讃岐みそ”のソース

¥6,380

Fish

魚料理

Fish of the Day

本日の魚料理

¥6,820～

Meat

肉料理

Roasted Venison served with Blackcurrant Sauce

岡山県産 鹿肉のロースト カシスソース

¥7,810

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

¥4,400

Half Portion ¥2,640

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.

アレルギー食材がある場合はスタッフへお申し付けください。
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。

Ciel

シエル

Appetizer

ご挨拶の一皿

Marinated Bonito

with Japanese Ginger Flavor Foam

高知県産 カツオのマリネ
ミョウガの泡

Chef's Plate

シェフからの一皿

Sauteed Sea Bream

真鯛のポワレ

Roasted Venison

served with Blackcurrant Sauce

岡山県産 鹿肉のロースト
カシスソース

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

The main dish can be changed to Roasted "Olive-fed rump Beef".

メインディッシュを

香川県産オリーブ牛ランプ肉のローストにご変更いただけます。

La Mer

de Setouchi

ラ・メール

Appetizer

ご挨拶の一皿

Marinated "Olive-yellowtail"

with Shine Muscat and Japanese Radish

“オリーブハマチ”の昆布締め
シャインマスカットと彩り大根

Sauteed Abalone

with "Sanuki-miso" Sauce

瀬戸内海産 黒鮑と茄子のフォンダン
“讃岐みそ”のソース

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 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

Due to the nature of the "La Mer" course,

vegetarian menu is not available.

「La Mer」はコースの性質上、
ベジタリアン対応はできません。

Appetizer

前菜

Truffle-dressed Green Salad

グリーンサラダ トリュフヴィネグレット

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

Hors d'oeuvre of the Day

本日の前菜

Sauteed Abalone with "Sanuki-miso" Sauce

瀬戸内海産 黒鮑と茄子のフォンダン “讃岐みそ”のソース

Fish

魚料理

Fish of the Day

本日の魚料理

Meat

肉料理

Roasted Venison served with Blackcurrant Sauce

岡山県産 鹿肉のロースト カシスソース

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

Cheese

チーズ

Assorted Cheese

チーズの盛り合わせ

Dessert

デザート

Dessert of the Day

本日のデザート

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.

アレルギー食材がある場合はスタッフへお申し付けください。

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。