

Ciel

シエル

Turnip Soup from Kagawa Pref.
香川県産 大蕪のスープ

Spanish Mackerel mi cuit
from Seto Inland Sea with Yuzu Flavor
瀬戸内海産 鯖のミ・キュイ
柚子と彩り大根

Crab and Cauliflower Mousse
ズワイガニとカリフラワーのムース

Sauteed Sea Bream from Seto Inland Sea
瀬戸内海産 真鯛のポワレ

Roasted Venison from Okayama Pref.
served with Blackcurrant Sauce
岡山県産 鹿肉のロースト
カシスソース

“Teshima Lime” Ice Tablet
豊島ライムのアイスタブレット

Dessert of the Day
本日のデザート

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
“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

Turnip Soup from Kagawa Pref.
香川県産 大蕪のスープ

Marinated Yellowtail from Seto Inland Sea
with “Teshima Lime” Flavor
瀬戸内海産 ハマチのマリネ
豊島ライムの香り

Sauteed Abalone from Seto Inland Sea
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 from Seto Inland Sea
瀬戸内海産 平目のポワレ

Roasted “Olive-fed Beef” Sirloin
served with Truffle Sauce
香川県産 “オリーブ牛” サーロインのロースト
トリュフソース

Today’s Pre Desert
本日のプレデザート

Dessert of the Day
本日のデザート

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

Crab and Cauliflower Mousse
ズワイガニとカリフラワーのムース

¥5,720

Sauteed Abalone from Seto Inland Sea 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 from Okayama Pref.
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 Beef Broth Sauce
香川県産 “オリーブ牛” ランプ肉のロースト ジュのソース

¥9,900

Cheese

チーズ

Assorted Cheese from “Yoshida Farm”, Okayama Pref.
吉田牧場 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。



テラスレストラン
コースメニュー“シエル”より

瀬戸内海産 鯖のミ・キュイ 柚子と彩り大根

瀬戸内海産の鯖を高知県産の柚子の果汁と皮でマリネし、
ミ・キュイにすることでしっとりと仕上げました。
季節の香りをお楽しみいただける一皿です。



テラスレストラン
コースメニュー“ラ・メール”より

瀬戸内海産 ハマチのマリネ 豊島ライムの香り

瀬戸内海産のハマチを、豊島産の有機ライムでマリネしました。
リンゴピューレの果実味と、ルッコラピューレのほろ苦さを
アクセントにお召し上がりください。



テラスレストラン
コースメニュー“ラ・メール”より

黒鮑と茄子のフォンダン “讃岐みそ”のソース

数多くの種類がある鮑の中でも一番の高級品“黒鮑”。
コリコリとした食感と、凝縮された濃厚な味わいをご堪能いただけます。

讃岐みそを使った優しい甘さのソースと、
茄子と鮑の肝のフォンダンのほろ苦さが相性抜群です。



テラスレストラン
コースメニュー“ラ・メール”より

“オリーブ牛”サーロインのロースト
トリュフソース

オリーブ採油後の果実を与え育て上げた“オリーブ牛”。
旨味のある赤身とキレの良い脂身を持つ希少な部位、
サーロインをローストしました。

上質な食材に、トリュフを贅沢に使った芳しいソースを合わせて
お楽しみください。