

Ciel

香川県産 新たまねぎのスープ
Spring Onion Soup
from Kagawa Pref.

瀬戸内海産 鯖のミ・キュイ 春野菜と共に
Spanish Mackerel mi cuit
from Seto Inland Sea with Spring Vegetables

香川県産 ホワイトアスパラガス ホタルイカ
White Asparagus from Kagawa Pref.
and Firefly Squid

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

ハンガリー産 鴨肉のロースト
ジュのソース
Roasted Duck from Hungary.
served with Chicken Broth Sauce

アイスタブレット
Ice Tablet

本日のデザート
Dessert of the Day

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

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。

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

¥13,970

La Mer

de Setouchi

香川県産 新たまねぎのスープ
Spring Onion Soup
from Kagawa Pref.

瀬戸内海産 “桜鯛”のマリネ
Marinated Sea Bream from Seto Inland Sea
with “Sakura” Flavor

瀬戸内海産 鮑の香草パン粉焼き
Sauteed Abalone from Seto Inland Sea
with Herbs and Breadcrumbs

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

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
Roasted “Olive-fed Beef” Sirloin
served with Truffle Sauce

本日のプレデザート
Today’s Pre Desert

本日のデザート
Dessert of the Day

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

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

¥17,710

前菜
Appetizer

グリーンサラダ トリュフヴィネグレット
Truffle-dressed Green Salad

¥2,640

近郊で採れた鮮魚のマリネ 広島県梶谷農園のサラダ
Marinated Local Fresh Fish served with Micro Salad

¥4,840

香川県産 ホワイトアスパラガス ホタルイカ
White Asparagus from Kagawa Pref. and Firefly Squid

¥5,720

瀬戸内海産 鮑の香草パン粉焼き
Sauteed Abalone from Seto Inland Sea
with Herbs and Breadcrumbs

¥6,380

魚料理
Fish

本日の魚料理
Fish of the Day

¥6,820

肉料理
Meat

ハンガリー産 鴨肉のロースト ジュのソース
Roasted Duck from Hungary.
served with Chicken Broth Sauce

¥7,810

香川県産 “オリーブ牛” ランプ肉のロースト ジュのソース
Roasted “Olive-fed Beef” Rump
served with Beef Broth Sauce

¥9,900

チーズ
Cheese

吉田牧場 チーズの盛り合わせ
Assorted Cheese
from “Yoshida Farm”, Okayama Pref.

¥4,400

Half Portion ¥2,640

デザート
Dessert

本日のデザート
Dessert of the Day

¥2,310

食材のアレルギーをお持ちの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。

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.



テラスレストラン
コースメニュー“Ciel”より

瀬戸内海産 鯖のミ・キュイ 春野菜と共に

オリーブオイルでマリネされた鯖を燻製し、
仕上げに皮目を炙ることで、より旨味を感じていただけます。
春の野菜を彩り豊かに、
菜の花のピューレをアクセントとして使用した、
季節感溢れる一皿です。



テラスレストラン
コースメニュー“La mer”より

瀬戸内海産“桜鯛”のマリネ

脂の乗った桜鯛を桜の葉でマリネした一品。
フレンチでありながら、桜の風味が和の雰囲気醸します。
この時期ならではの旬の味わいをふんだんに使用した、
春の訪れを感じさせる前菜です。



テラスレストラン
コースメニュー“La mer”より

～瀬戸内海産 鮑の香草パン粉焼き～

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。

香草の衣を纏った黒鮑をゆっくりと焼き上げ、
濃厚な鮑の肝のソースと爽やかな赤パプリカのピューレを添えました。



テラスレストラン
コースメニュー“La mer”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。