

## Menu du Chef

ガスパチョ  
Gazpacho

ズッキーニの花 甘エビとバジル  
Stuffed Courgette Flower with Amaebi and Basil

福岡県産 トマトのサラダ  
コリアンダーとカツオ節  
Fukuoka Tomato Salad  
Coriander and Katsuobushi

金目鯛のポシェ  
秋田県産 サフランとブイヤベース  
Poached Kinmedai  
Saffron from Akita and Bouillabaisse

ホタテのラビオリ  
海藻のブルブランソース 高知県産 文旦  
Scallop Ravioli  
Seaweed Beurre Blanc and Buntan from Kochi

香川県産 “オリーブ牛” フィレ肉  
アンチョビとブラックオリーブ  
Roasted “Olive-fed Beef” Fillet  
Anchovy and Black Olive

巨峰 シャンパン タイバジル  
Kyoho Grape Champagne and Thai Basil

タルト・オ・ショコラ  
バニラアイスクリーム  
Tart au Chocolat Vanilla Ice Cream

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

コース内容はシェフにお任せいただくため、食事に関するご要望にはお応えできません。  
As the course is a chef's choice menu, we are unable to accommodate specific dietary requests.

コースはテーブルごと皆様で統一していただくようお願いいたします。  
We kindly ask that all guests at the same table choose the same course.

¥25,000

## Ciel

## La Mer

de Setouchi

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

愛媛県産シマアジのマリネ  
瀬戸内レモンの香り  
Marinated Striped Jack  
“Setouchi Lemon” Flavor

シェフからの一皿  
Chef’s Plate

瀬戸内海産 真鯛のポワレ  
Sautéed 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

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

オリーブサーモンのマリネ  
甘夏のクリーム  
Marinated “Olive Salmon”  
with Amanatsu Cream

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

瀬戸内海産 平目のポワレ  
Sautéed 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

本日の前菜  
Hors d’oeuvre of the Day

¥5,720

瀬戸内海産 鮑の香草パン粉焼き  
Sautéed 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

コースはテーブルごと皆様で統一していただくようお願いいたします。  
We kindly ask that all guests at the same table choose the same course.

食材のアレルギ－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.