

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

* 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 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 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 Mar" course,
vegetarian menu is not available.
「La Mar」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
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 Duck served with Seasonal vegetables

鴨肉のロースト 時季の野菜

¥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



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 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”は、
コリコリとした食感とぎゅっとうまみが凝縮された濃厚な味わい
です。

そんな上質な食材をシェフが香草とパン粉を合わせた衣にまとわ
せ、ゆっくりと焼き上げました。
濃厚な鮑の肝のソースとパプリカのさわやかなソースの2種類で
それぞれにちがう楽しみ方で味わって頂けます。



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
季節の野菜

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である
サーロインをローストにしました。
上質な食材にトリュフを贅沢に使った芳しいソースを添えています。



テラスレストラン
コースメニュー“ラ・メール”より
～クーシュ・ド・ショコラ～

幾層のチョコレートが織りなす豊かな食感。
温かなキャラメルソースと共に楽しみください。