

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 Lamb
served with Seasonal vegetables
仔羊のロースト 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

¥13,970

La Mer

de Setouchi
ラ・メール

Appetizer
ご挨拶の一皿

Marinated Butterfish
with Japanese lime jelly
マナカツオのマリネ
徳島県産すだちのジュレ

Cold-serve Abalone
with Fruit tomato espuma
瀬戸内海産 黒鮑の冷製
フルーツマトのエスプーマ

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

¥17,710

Appetizer 前菜	Green Salad グリーンサラダ	¥2,310
	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～
	Cold-serve Abalone with Fruit tomato espuma 瀬戸内海産 黒鮑の冷製 フルーツマトのエスプーマ	¥5,720
Fish 魚料理	Fish of the Day 本日の魚料理	¥6,380～
Meat 肉料理	Roasted Lamb served with Seasonal vegetables 仔羊のロースト 時季の野菜	¥7,370
	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	¥3,850 Half Portion ¥2,310
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