

Ciel シエル
Appetizer ご挨拶の一皿
Marinated Striped Jack Served with “Setouchi Lemon” Flavor 愛媛県産 シマアジのマリネ 瀬戸内レモンの香り
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 “Olive Salmon” with Amanatsu Cream オリーブサーモンのマリネ 甘夏のクリーム
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 herbs and breadcrumbs 瀬戸内海産 鮑の香草パン粉焼き	¥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（春）
コースメニュー“ラ・メール”より
オリーブサーモンのマリネ 甘夏のクリーム

オリーブの葉を与えられて育った「オリーブサーモン」。
適度に脂の乗ったサーモンを、コリアンダーシードやグローブで
マリネしました。

甘味・酸味・ほのかな苦みを持つ直島産の甘夏クリームと共に、
お楽しみください。



テラスレストラン
コースメニュー“ラ・メール”より
～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。