

COURSE

瀬戸内
季節のディナーコース
Casual Dinner Course

¥5,500

瀬戸内鮮魚のカルパッチョ
Fish carpaccio

菊芋のポタージュ
Jerusalem artichoke potage

天然瀬戸内 鯖のボワレ
Sauteed local Spanish Mackerel

峠下牛のグリル
Grilled 'Taoshita beef'

デザート
Dessert

コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea

瀬戸内
季節の贅沢ディナーコース
Setouchi Dinner Course

¥8,000

瀬戸内鮮魚のカルパッチョ
Fish carpaccio

菊芋のポタージュ
Jerusalem artichoke potage

広島県産 牡蠣のピペラード
Sauteed local oyster and vegetable

ヒラメのヴァプール ベルモットの香り
Steamed flounder with vermouth flavor

峠下牛フィレ肉のグリル
Grilled 'Taoshita beef'

デザート
Dessert

コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea

APPETIZER

広島県産ハーブ鶏とごぼうのマリネ ¥750
Marinated local chicken and burdock

瀬戸内鮮魚のカルパッチョ ¥1,600
Fish carpaccio

季節野菜のピクルス ¥600
Pickles

オリーブ ¥600
Olives

広島牡蠣のアヒージョ ¥900
Oyster ajillo

PIZZA

瀬戸内しらすと春キャベツ ① ¥1,800
Local white bait/Cabbage/Anchovy/Mayonnaise/Mozzarella

自家製塩レモンとゴルゴンゾーラ ① ¥1,800
Salty pickled lemon/Gorgonzola cheese/Cream/Honey

自家製サルシッチャと春野菜 ① ¥1,800
Seasonal vegetable/Sausage/Cream/Mozzarella

下蒲刈島産くれえ海老とブロッコリー ① ¥2,000
Local prawn/Broccoli/Tomato sauce/Garlic/Onion/Mozzarella

PASTA

瀬戸内魚介たっぷりのベスカトーラ フェットチーネ ① ¥2,400
Fettuccine with local seafood Pescatora

峠下牛のラグーソース フェットチーネ ① ¥1,800
Fettuccine with well cooked tender 'Taoshita beef' ragout sauce

広島牡蠣のグラタン ¥1,800
Local oyster gratin

MAIN DISH

瀬戸内天然の鯖のグリル 新玉ねぎのロースト ¥1,800
Grilled local Spanish mackerel with roasted onion

峠下牛と瀬戸内野菜のグリル ランイチ / ¥2,900
Grilled 'Taoshita' beef and local vegetable with Marsala sauce
Round / ¥2,900 Fillet / ¥3,800
フィレ / ¥3,800

ButtiBakery パンの盛り合わせ ¥300
Bread / 300 / per person