

COURSE

瀬戸内
季節のディナーコース
Casual Dinner Course

¥6,050

瀬戸内鮮魚のカルパッチョ

Fish carpaccio

新玉ねぎのポタージュ

Onion potage

天然瀬戸内 鯖のポワレ

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

¥8,800

瀬戸内鮮魚のカルパッチョ

Fish carpaccio

新玉ねぎのポタージュ

Onion 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

Marinated local chicken and burdock

¥825

瀬戸内鮮魚のカルパッチョ

Fish carpaccio

¥1,760

季節野菜のピクルス

Pickles

¥660

オリーブ

Olives

¥660

広島牡蠣のアヒージョ

Oyster ajillo

¥990

PIZZA

瀬戸内しらすと春キャベツ ①

Local white bait/Cabbage/Anchovy/Mayonnaise/Mozzarella

¥1,980

自家製塩レモンとゴルゴンゾーラ ①

Salty pickled lemon/Gorgonzola cheese/Cream/Honey

¥1,980

自家製サルシッチャと春野菜 ①

Seasonal vegetable/Sausage/Cream/Mozzarella

¥1,980

海老とブロッコリー ①

Prawn/Broccoli/Tomato sauce/Garlic/Onion/Mozzarella

¥2,200

PASTA

瀬戸内魚介たっぷりのペスカトーラ フェットチーネ ①

Fettuccine with local seafood Pescatora

¥2,640

峠下牛のラグーソース フェットチーネ ①

Fettuccine with well cooked tender 'Taoshita beef' ragout sauce

¥1,980

広島牡蠣のグラタン

Local oyster gratin

¥1,980

MAIN DISH

瀬戸内天然の鯖のグリル 新玉ねぎのロースト

Grilled local Spanish mackerel with roasted onion

¥1,980

峠下牛と瀬戸内野菜のグリル

Grilled 'Taoshita' beef and local vegetable with Marsala sauce

ランイチ / ¥3,190

Round / ¥3,190 Fillet / ¥4,180

フィレ / ¥4,180

ButtiBakery パンの盛り合わせ

Bread / 330 / per person

¥330