

## 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

季節のスープ

Seasonal soup

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

季節のスープ

Seasonal soup

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

瀬戸内鮮魚のカルパッチョ

Setouchi fish carpaccio

¥1,760

彩り無農薬野菜のグリーンサラダ

Local vegetable green salad

¥1,200

季節野菜のピクルス

Seasonal pickles

¥660

オリーブ

Olives

¥660

## PIZZA

自家製塩レモンとゴルゴンゾーラ ①

Salty pickled lemon/Cream/Gorgonzola

¥1,980

大葉のマルゲリータ ①

Green shio/Dried tomato/Tomato sauce/Mozzarella

¥1,980

瀬戸内しらすとルッコラ ①

Local white bait/Arugula/Onion/Anchovy mayonnaise/Cheese

¥1,980

## PASTA

瀬戸内魚介たっぷりのペスカトーラ リングイネ 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

¥1,870

広島サーモンと相馬牧場の牛乳を使った自家製リコッタチーズの冷製カッペリーニ

Cold capellini with Hiroshima trout salmon&ricotta cheese from the Soma's cattle farm

¥1,980

## MAIN DISH

瀬戸内天然の鯖のグリル

Grilled local Spanish mackerel

¥2,200

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

¥330

Bread / 330 / per person

## BLACKBOARD MENU

本日のおすすめをスタッフがご案内いたします

We have some more special menus on the black board. Please ask your waiter.