

## COURSE

瀬戸内  
季節のディナーコース  
Casual Dinner Course

¥6,050

安芸津産じゃが芋のビシソワーズ

Vichyssoise

穴子のベニエ 保命酒のソース

Battered conger eel

本日の魚 プイヤベース仕立て

Today's fish - bouillabaisse style -

峠下牛のグリル

Grilled 'Taoshita beef'

桃のコンポートとバジルのジェラート

Peach compote and basil gelato

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

安芸津産じゃが芋のビシソワーズ

Vichyssoise

穴子のベニエ 保命酒のソース

Battered conger eel

雲丹のフラン

Flan with sea urchin

本日の魚 プイヤベース仕立て

Today's fish - bouillabaisse style -

マナガツオの炭火焼き

Charcoal grilled butterfish

峠下牛フィレ肉のグリル

Grilled 'Taoshita beef'

桃のコンポートとバジルのジェラート

Peach compote and basil gelato

コーヒー or 紅茶

Coffee or Tea

## APPETIZER

イタリア産 生ハム

Prosciutto

季節のスープ

Sasonal soup

彩り無農薬野菜のグリーンサラダ

Local vegetables green salad

季節野菜のピクルス

Seasonal pickles

オリーブ

Olives

## PIZZA

自家製塩レモンとゴルゴンゾーラ ①

Salty pickled lemon/Cream/Gorgonzola

大葉のマルゲリータ ①

Green shiso/Dried tomato/Tomato sauce/Mozzarella

瀬戸内しらすとルッコラ ①

Local whitebait/Arugula/Onion/Anchovy mayonnaise/Cheese

夏野菜と海老 ①

Prawn/Vegetables/Mayonnaise/Cheese

## PASTA

瀬戸内魚介たっぷりのペスカトーラ リングイネ ①

Linguine with local seafood Pescatora

峠下牛のラグーソース フィットチーネ ①

Fettuccine with well cooked tender 'Taoshita beef' ragout sauce

広島サーモンとオクラとトマトの冷製カッペリーニ

Cold style capellieni with Hiroshima salmon tomato sauce

## MAIN DISH

本日の魚 プイヤベース仕立て

Today's fish - bouillabaisse style -

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 / ¥3,080

Round / ¥3,080 Fillet / ¥3,960

ButtiBakery パンの盛り合わせ

Assorted breads / 330 / per person

¥990

¥660

¥990

¥550

¥550

¥1,540

¥1,540

¥1,760

¥1,760

¥2,200

¥1,540

¥1,870

¥1,980

¥330

## DESSERT

季節のフルーツタルト

Seasonal fruits tart

ピスタチオのクレームカタラーナ

Pistachio cream catalana

本日のチーズケーキ

Cheesecake

¥935

¥880

¥770

## 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.

① テイクアウトメニューとしてもご注文いただけます。

Some of our dishes which has the sign can be 'take out'.Please ask your waiter.

表示料金は全て税込価格です。Tax included.

食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係にお申し付けください。  
If you are allergic to food ingredients, please let us know in advance.