

DINNER

COURSE

瀬戸内
カジュアルディナーセット
Casual Dinner Set

¥3,850

鮮魚の炙りカルパッチョ カラスミとレモンソース
Seared fresh fish carpaccio with Karasumi and lemon sauce

ピザ or パスタ アラカルトメニューの中からひと品お選びいただけます
You can choose one item from a la carte menu.

本日のデザート
Today's dessert

コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea

瀬戸内
季節のディナーコース
Casual Dinner Course

¥6,050

鮮魚の炙りカルパッチョ カラスミとレモンソース
Seared fresh fish carpaccio with Karasumi and lemon sauce

旬野菜と生ハムのチーズフォンデュ
Seasonal vegetables and prosciutto cheese fondue

瀬戸内魚介のペスカトーラ フェットチーネ
Fettuccine with local seafood pescatora

峠下牛のグリル
Grilled 'Taoshita beef' with red wine sauce

本日のデザート
Today's dessert

コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea

APPETIZER

鮮魚の炙りカルパッチョ カラスミとレモンソース ¥1,210
Seared fresh fish carpaccio with Karasumi and lemon sauce

彩り無農薬野菜のグリーンサラダ ¥990
Local vegetables green salad

赤ニシ貝とマッシュルームのアヒージョ ¥880
'Akanishi' turban shell ahijo

女鹿平まいたけのフリットとパルマの生ハム ¥1,320
'Megahira' mushroom fritter with prosciutto

季節野菜のピクルス ¥550
Seasonal pickles

オリーブ ¥550
Olives

PIZZA

自家製塩レモンとゴルゴンゾーラ ① ¥1,540
Salty pickled lemon/Cream/Gorgonzola

大葉のマルゲリータ ① ¥1,540
Green shiso/Dried tomato/Tomato sauce/Mozzarella

いろいろきのこ熟成ベーコン ① ¥1,760
Mushroom/Bacon/Cheese/Cream

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 ¥2,200
Fettuccine with local seafood pescatora

広島県産ハーブ鶏と旬野菜のトマトソース สปาゲッティ ① ¥1,540
Spaghetti with chicken, seasonal vegetables and tomato sauce

熟成ベーコンと女鹿平まいたけのグラタン ¥1,870
Aged bacon and "Megahira" mushroom gratin

MAIN DISH

真鯛のブイヤベース仕立て ¥1,980
Red snapper - bouillabaisse style -

峠下牛と瀬戸内野菜のグリル ランイチ / ¥3,080
Grilled 'Taoshita' beef and local vegetables with red wine sauce フィレ / ¥3,960
Round / ¥3,080 Fillet / ¥3,960

瀬戸内魚介のパエリア S / ¥2,750
Setouchi seafood paella M / ¥5,280
L / ¥7,590

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.

自家製フォカッチャ ¥330
Focaccia/ 330 / per person

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.