

APPETIZER

— 前菜 —



- 農家直送ハーブ野菜のグリーンサラダ S 660 / L 1100
Farmer's herb green salad
- ・瀬戸内干しエビと温玉のシーザーサラダ S 880 / L 1540
Caesar salad with dried shrimp and soft boiled egg
- 本日の鮮魚カルパッチョ サラダ仕立て 1650
Today's fish carpaccio salad style
- ・野菜のミネストローネ 990
Minestrone
- スパイシーフライドポテト サワークリーム&スイートチリ 1100
Spicy french fries sour cream and sweet chili
- 女鹿平舞茸のプランチャと温玉 生ハム添え 1650
Megahira mushroom plancha with soft boiled egg and prosciutto

HOT SEAFOOD

— シーフード —

- ・釜揚げシラスと温玉のアヒージョ 1320
Whitebait and soft-boiled egg ajillo
- ・海老と岡山マッシュルームのアヒージョ 1100
Shrimp and mushroom ajillo
- ・チョリソーと真イカのアヒージョ 1100
Chorizo and squid ajillo
- ・海老とチリコンカンのチーズ焼き 1100
Oven baked shrimp ,chili con carne and cheese
- ・海老のクリームグラタン 2200
Creamy Shrimp Gratin

CHARCOAL GRILL

— 炭火焼き —

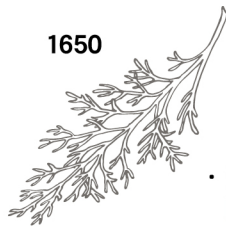
- 本日の瀬戸内鮮魚のグリル 2530
Today's grilled fish
- 地蛸と白葱の炭火焼き 弓削塩とレモンで 1650
Grilled local octopus and leek with salt and lemon
- ・岡山県産猪のグリル 3080
Grilled boar
- ・峠下牛ランプ / イチボ グリル 3960
Grilled Taoshita beef Round
- ・峠下牛フィレ肉のグリル 4950
Grilled Taoshita beef Fillet

PIZZA

— ピザ —



- 瀬戸内あんちょびのマリナーラ 1980
Marinara with local anchovy pizza
- きのこと白葱の府中味噌マヨネーズ 2200
Mushroom and leek pizza with miso mayonnaise
- 瀬戸内塩レモンとゴルゴンゾーラチーズ 2200
Lemon and gorgonzola pizza
- ・スペイン産生ハムと梶谷農園ハーブ野菜のトマトソース 2530
Prosciutto and herb salad tomato sauce pizza
- スモークサーモンのペペロンチーノ風 2530
Smoked salmon spicy Garlic pizza



PAELLA

— パエリア —

- ・釜揚げシラスと白葱のパエリア S1980 / M3080 / L4950
Paella with Whitebait and White Leeks
- 女鹿平舞茸とハラペーニョのパエリア S1650 / M2430 / L4180
Megahira mushroom and jalapeno pepper paella
- ・魚介の豪快パエリア S2200 / M3850 / L5940
Mixed seafood paella
- ・イカ墨と岡山マッシュルームのパエリア S1980 / M2860 / L5280
Squid ink and mushroom paella

SIDE DISH

— サイドディッシュ —

- 自家製ガーリックバターのとースト フライドポテト 各 660
Garlic butter toast / French fries
- 農家直送旬野菜のオーブン焼き 1100
Baked vegetables
- フォカッチャ or バゲット (3p) 330
Focaccia or baguette (3p)

DESSERT

— デザート —



- U2 クラシックプリン バニラアイスクリーム添え 1100
Classic cream caramel with vanilla ice cream
- 抹茶のガトーショコラ レモンのシャーベット 1100
Matcha chocolate cake with lemon sorbet
- バスクチーズケーキ ミルクアイスクリーム 1100
Basque style cheesecake with milk ice cream
- 相馬牧場のミルクアイスクリーム 770
Milk ice cream



COURSE

— コース —



瀬戸内季節のDINNER COURSE

SEASONAL DINNER COURSE

6600

瀬戸内鮮魚のカルパッチョ サラダ仕立て
Today's fish carpaccio salad style

女鹿平舞茸のプランチャと温玉 生ハム添え
Megahira mushroom plancha
with soft boiled egg and prosciutto

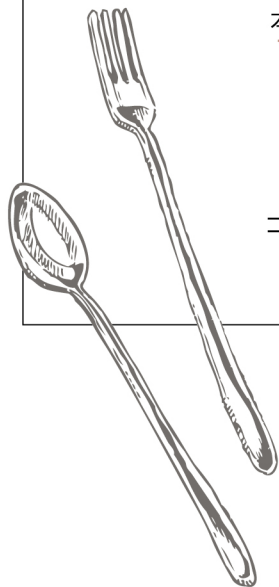
野菜のミネストローネ
Minestrone

峠下牛ランイチの炭火焼き (フィレ肉に変更 +1100)
Grilled Taoshita beef Round (Change to Fillet +1100)

本日のパエリア
Today's paella

特製デザート
Dessert

コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea



瀬戸内季節の贅沢魚介コース

SEASONAL SEAFOOD COURSE

6600

瀬戸内鮮魚のカルパッチョ サラダ仕立て
Today's fish carpaccio salad style

女鹿平舞茸のプランチャと温玉 生ハム添え
Megahira mushroom plancha
with soft boiled egg and prosciutto

野菜のミネストローネ
Minestrone

瀬戸内真鯛のグリル (マハタに変更 +770)
Grilled local fish (change to grouper +770)

魚介の豪快パエリア
Mixed seafood paella

特製デザート
Dessert

コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea



TAKE OUT

— テイクアウト —

税込価格(8%) *8% tax included

農家直送ハーブ野菜のグリーンサラダ S 648 / L 1080
Farmer's herb green salad

・瀬戸内干しエビと温玉のシーザーサラダ S 864 / L 1512
Caesar salad with dried shrimp and soft boiled egg

・地蛸と白葱の炭火焼 弓削塩とレモンで 1620
Grilled local octopus and leek with salt and lemon

・女鹿平舞茸のプランチャと温玉 生ハム添え 1620
Megahira mushroom plancha
with soft boiled egg and prosciutto

スパイシーフライドポテト サワークリーム&スイートチリ 1080
Spicy french fries sour cream and sweet chili

・瀬戸内あんちょびのマリナラ 1944
Marinara with local anchovy pizza

瀬戸内塩レモンとゴルゴンゾーラピザ 2160
Lemon and gorgonzola pizza

きのこと白葱の府中味噌マヨネーズピザ 2160
Mushroom and leek pizza with misc mayonnaise

・スモークサーモンのペペロンチーノ風ピザ 2592
Smoked salmon spicy Garlic pizza

自家製ガーリックバターのトースト フライドポテト 各 648
Garlic butter toast / French fries

農家直送旬野菜のオープン焼き 1080
Baked vegetables

フォカッチャ or バゲット (3p) 324
Focaccia or baguette (3p)

VEGETARIAN MENU / Please ask the staff if you are glutenfree or vegan.

*表示料金は全て税込価格です。*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。