

## 前菜 APPETIZER

ガーリックトースト ¥500

自家製パンに、にんにくとパセリの豊かな香り

Garlic Toast

Bread, Butter, Garlic, Parsley



本日のスープ ¥650

季節野菜で仕立てた、やさしい一杯

Soup of the Day

Seasonal Vegetables, Butter, Fresh Cream



野菜オープン焼き ¥1,200

旬野菜をじっくり焼き上げ、甘みを引き出して

Roasted Seasonal Vegetables

Seasonal Vegetables



フライドポテト ¥1,000

バター香る、カリッとゴロっとポテト

French Fries

Potato, Butter



自家製ソーセージ ¥1,800

塩レモンで仕上げた、パリッと自家製ソーセージ

Homemade Sausage

Pork, Coriander, Salted Lemon, Egg, Milk



白身魚のフライ ¥1,500

日替わりの白身魚を、自家製タルタルソースで

Fried White Fish

Fish, Egg, Pickles, Salad, Breadcrumbs, Tartare Sauce



穴子の天ぷら ¥1,500

宮島名物穴子を、フレンチ風天ぷらに

Conger Eel Tempura

Conger Eel, Semolina Flour, Salad, Lemon



チーズ3種盛合せ ¥1,500

時期折々のチーズを三種

Chef's Selection of Three Cheeses



## サラダ SALAD

パルメザンサラダ S ¥800  
オレンジ香るドレッシングと M ¥1,500

たっぷりのパルメザンチーズ  
Parmigiano Reggiano Salad  
Seasonal Vegetables, Cheese,  
Orange dressing

生ハムサラダ S ¥1,000  
甘酸っぱいドレッシングと生ハムのサラダ M ¥1,700

Cured Ham Salad  
Seasonal Vegetables, Prosciutto,  
Orange dressing



## 牡蠣料理 OYSTERS

生牡蠣 (クレールオイスター) 5pc ¥3,200  
ミニョネット\* or ポン酢付き 10pc ¥6,000

※10pcは両ソースお持ちします

ミニョネット\*: エシャロット、粒胡椒、赤ワインビネガー

Claire Raw Oysters

w/ Mignonette\* or Ponzu sauce ※10 pieces come with both sauces.

Mignonette\*: Shallots, Black Pepper, Red Wine Vinegar

牡蠣オープン焼き (5pc) ¥2,400

レモン、白味噌風味グラタン、大葉、マルゲリータ、オイル漬

Oven Baked Oyster Platter (5pc)

Flavors: Lemon, White Miso Gratin, Shiso Genovese,  
Margherita Style, Oil Marinated



牡蠣グラタン (4pc) ¥1,800

牡蠣の旨みを閉じ込めた熱々チーズグラタン

Creamy Oyster Gratin (4pc)

Oyster, Milk, Cheese



牡蠣アヒージョ (4pc) ¥1,800

牡蠣とオイルの香り豊かなアヒージョ

Oyster Ajillo

Oyster, Garlic, Chili, Vegetables



牡蠣フライ (4pc) ¥1,800

薄衣で軽やかに揚げた牡蠣フライ

Fried Oysters

Oyster, Bread, Breadcrumbs, Tartare Sauce



## ヴィーガン Vegan

ヴィーガンサラダ S ¥700  
季節の彩り野菜を楽しむ一皿 M ¥1,350  
Vegan Salad  
Seasonal Vegetables, Orange dressing



ヴィーガンスープ ¥650  
季節野菜を豆乳で仕立てたほっとするスープ  
Vegan Seasonal Vegetable Soup  
Seasonal Vegetables, Soy milk

ひよこ豆のトマト煮込み ¥700  
ひよこ豆とトマトのやさしい味わい  
Tomato-Braised Chickpeas  
Chick Peas, Cannelini beans, Tomato, Onion



ヴィーガンカレー ¥2,800  
7種の野菜をじっくり煮込んだ、スパイスカレー  
Vegan Curry  
Seven Seasonal Vegetables, Curry, Rice

ヴィーガンパスタ ¥2,500  
季節野菜を贅沢に使った彩り豊かな一品  
Vegan Pasta  
Seasonal Vegetables, Pasta, Tomato Sauce



ヴィーガンリゾット ¥2,500  
野菜の旨みを閉じ込めた十六穀米リゾット  
Vegan Risotto  
White rice, Mixed 16-grain rice, Vegetables



ヴィーガンハンバーグ ¥3,300  
大豆ミートと野菜で仕上げた、やさしいハンバーグ  
Vegan Hamburg Steak  
Soy meat, Seasonal Vegetables



白牡丹甘酒のヌガーグラッセ ¥1,200  
甘酒の香りを楽しむ、上品なヌガーグラッセ  
”HAKUBOTAN” Amazake Nougat Glace  
Amazake, Seasonal Fruits



## 魚料理

## Fish Dishes

本日の魚料理 ¥3,500

時期折々のソースで頂く、魚の旨味を最大限に引き出した一皿

Fish of the Day

Fish, Seasonal Vegetables and Sauce



オマール海老のポワレ ¥8,000

五感で楽しむ濃厚な甘み 旨味を閉じ込め丁寧に焼き上げた一皿

Pan-Seared Lobster

Lobster, Sauce Américaine, Seasonal Vegetables



蝦夷アワビのブルギニヨン仕立て ¥2,000

肉厚アワビを、にんにくとパセリ香るバターで

Ezo Abalone Bourguignon Style

Abalone, Butter, Parsley, Garlic



## 肉料理

## MEAT DISHES

広島牛モモ肉のステーキ ¥4,700

A5ランクの黒毛和牛(150g)をじっくり焼き上げた、

旨味を味わう一皿

Hiroshima Beef Steak

A5-grade Hiroshima beef round(150g), Vegetables, Butter



熟成鳥のソテー ¥3,500

香ばしい皮目と濃厚な肉質、熟成鶏の醍醐味

Sautéed Aged Chicken

Chicken, Seasonal Vegetables, Butter, Fresh Cream



瀬戸もみじ豚のロースト ¥3,500

牡蠣殻育ちのもみじ豚を、生姜風味のソースで

Roast Loin of Seto Momiji Pork

Pork, Onion, Ginger, Seasonal Vegetables



フォワグラのポワレ ¥2,000

フォアグラ(50g)本来の旨みを引き出した、伝統のポワレ

Pan-Seared Foie Gras

Foie Gras(50g), Balsamic Vinegar, Seasonal Vegetables



## パスタ PASTA

パスタはすべて生麺です

広島牛ボロネーゼ ¥3,500

広島牛を赤ワインでじっくり煮込んだ、濃厚ラグー

Hiroshima Beef Bolognese

Hiroshima Beef, Tomato, Red wine, cheese



宮島産牡蠣のトマトソース ¥2,500

宮島産牡蠣をふんだんに使った、一皿の贅沢

Oyster Tomato Sauce Tagliatelle

Oyster, Tomato, Vegetables



穴子の大葉ジェノベーゼ ¥2,800

和の香りがはじける、新感覚ジェノベーゼ

Conger Eel with Shiso Pesto

Conger Eel, Shiso, Vegetables, Cheese



## カレー CURRY & RICE

広島牛カレー ¥2,800

広島牛がごろごろ入って、口の中でほどける贅沢カレー

Hiroshima Beef Curry

Curry, Rice, Beef tendon, Pickles



牡蠣フライカレー (4pc) ¥2,200

とろける旨さの、牡蠣フライカレー

Fried Oyster Curry (4pc)

Curry, Rice, Fried Oysters, Breadcrumbs, Pickles



## お子様メニュー KID'S MEAL

※12歳以下のお子様のみご注文いただけます

ふわトロオムライス ¥1,000

広島県産ふんわりたまごと優しい味わいのオムライス

Fluffy Omelette Rice

Egg, Rice, chicken, onion, tomato ketchup



ミートパスタ ¥1,000

お子様向け、旨みたっぷり贅沢ミートパスタ

Meat Pasta

Pasta, Meat Sauce, Cheese



+¥300でアイス付に変更できます

※Add ice cream for an additional ¥300.

デザート

DESSERT

テリヌフロマージュ ¥1,200  
三良坂のチーズを贅沢に使った濃厚チーズケーキ  
Terrine Fromage  
Cheese, Seasonal Fruits, Gelato



本日のデザート ¥1,200  
旬を味わう、パティシエの気まぐれデザート  
Dessert of the Day