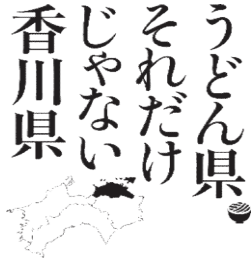


シェフおすすめディナー フルコース

Chef's Recommended Dinner

17:30~20:00



香川県で水揚げされた讃岐のタコマリネと「さぬきのめざめ」のサラダ仕立て
瀬戸内キャビア添え

Marinated sliced Octopus and Asparagus with Caviar

香川県産金時人参とみかんのポタージュ クレームフェットテ添え

Kintoki carrot and Mandarin orange Potage

小豆島産鱧と海老、マッシュルームのムース仕立て

カレー風味のブルブランソース

Sea eel and shrimp, Mushroom mousse

5等級オリーブ牛フィレ肉の網焼き 小豆島産の温野菜添え

Grilled Olive-fed wagyu beef fillet with Vegetables

香川県産和三盆を使ったプリンとシャンティークリーム

「さぬきひめ」苺とバニラアイスと共に

Pudding and Vanilla icecream, Strawberry

ブレッド&EXバージンオリーブオイル

Bread & Extra virgin olive oil

オーガニックコーヒーまたは紅茶

和三盆糖添え

Organic Coffee or Tea

¥12,000

※表示料金にはサービス料12%・消費税10%が含まれております。

The prices include 12% service charge and 10% consumption tax

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

All menu items are subject to change according to seasonality and availability.

※食物アレルギーのある方は予めスタッフへお知らせ下さい。

Please inform our staff know if you have any food allergies.

※写真はイメージです。

Product image for illustration purpose only.

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

By law, alcohol may not be served to drivers or persons under 20 years of age.

※当店のお米は国産米です。

We use 100% Japanese grown rice.