

DINNER MENU 17:00~21:00

SALADS

Umishima ウェルネスサラダ ¥950
Umishima wellness salad

瀬戸のもち豚熟成ベーコンとケール
ロメインレタスのクラシックシーザーサラダ ¥1,100
Classic caesar romaine lettuce salad
with Seto's mochi pork aged bacon and kale

APPETIZER 【Cold】

ブッラータとアメリマトマトのカプレーゼ ¥2,000
Burrata Tomato Caprese

シャルキトリー盛合せ ¥1,600
Assorted charcuterie

フリュイ・ド・メール ¥2,300
Fruites de mer

APPETIZER 【Hot】

昆布茶フライドポテト ¥700
French fries with kombucha or kelp tea

クリーミーな鱈のブランダード グリユールチーズ焼き ¥1,200
Creamy cod brandade baked with gruyere cheese

FISH

本日お魚のポワレ 鮎のクーリーソース ¥2,000
Grilled Today's Fish with sweetfish coulis sauce

伝助穴子のベニエ 粒マスタードの効いた根セロリのサラダを添えて ¥1,800
Conger eel beignets with mustard-flavored celeriac salad

MEAT

トロトロに煮込んだ香川県産オリーブ豚 肩ロースのシャルキティエール ¥1,800
Softly stewed olive pork, shoulder loin charquitiere from Kagawa prefecture

国産牛サーロインのグリル 刻み山葵と浜守の塩ぽん ¥3,500
Grilled domestic beef sirloin with Japanese horse radish (Wasabi)
and ponzu sause

PASTA

黒毛和牛のボロネーゼ (生麺 フェットチーネ使用) ¥1,700
Japanese black beef bolognese with raw noodles and fettuccine

ゴルゴンゾーラと胡桃のクリームソース ジャがいものニョッキ ¥2,000
Potato gnocchi with gorgonzola and walnut cream sauce

オマール海老の Pasta (生麺 フェットチーネ使用) ¥3,850
Lobster Pasta

BREAD

自家製あったかパン ¥500
(瀬戸内の花藻塩フォカッチャ or 低温長時間発酵バケット)
Homemade warm bread
(Seto's seaweed salt focaccia or
low temperature long fermentation baguette)

TAPAS

レーズンバター ¥1,000
Raisin butter

ナッツ&チョコレート ¥1,000
Nuts & Chocolate

CHEESE

チーズ盛合せ ¥1,500
Assorted cheese

クリーミーウォッシュチーズのオープン焼き インカの目覚め添え ¥2,500
Oven-baked cheese with Potato

DESSERT

BELUGA アイスクリーム 二種盛り(バニラ・塩キャラメル・抹茶・マンゴー) ¥1,300
BELUGA Ice cream 2 types (Vanilla・Salted Caramel・Matcha・Mango)

世羅卵を使用した和三盆のクリーム・ブリュレ ¥900
Wasanbon or fine-grained Japanese sugar Crème Brulee

ヌガー グラッセ ¥1,300
Nougat glace