



DINNER MENU

17:00~21:00

SALADS	FISH	BREAD
Umishimaウェルネスサラダ Umishima wellness salad	穴子のベニエ ソース・マセラシオン Conger eel beignets with maceration sauce	自家製あったかパン (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 (focaccia or baguette)
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 Classic caesar romaine lettuce salad with Seto's mochi pork aged bacon and kale	鰯のミ・キュイ 柚子風味のブール・ブランソース Yellowtail mi-cuit with yuzu-flavored beurre blanc sauce	
APPETIZER [Cold]	MEAT	TAPAS
紅ズワイガニのワカモレ パニプリ添え Red snow crab guacamole with panipuri	バルサミコフライドチキン Balsamic Fried Chicken	レーズンバター Raisin butter
シャルキトリー盛合せ Assorted charcuterie	トロトロに煮込んだ、瀬戸のもち豚 肩ロースのシャルキティエール Softly stewed olive pork, shoulder loin charquitiere from Kagawa prefecture	ナッツ&チョコレート Nuts & Chocolate
フリユイ・ド・メール Fruites de mer	国産牛サーロインのグリル 刻み山葵と浜守の塩ぼん Grilled domestic beef sirloin with Japanese horse radish(Wasabi)and ponzu sause	
APPETIZER [Hot]	黒毛和牛フィレ肉とフォアグラ 黒トリュフソース Wagyu beef fillet and foie gras with black truffle sauce	CHEESE
昆布茶フライドポテト French fries with kombucha or kelp tea		チーズ盛合せ Assorted cheese
クリーミーな鱈のブランダード グリエールチーズ焼き Creamy cod brandade baked with gruyere cheese		クリーミーウオッシュチーズのオープン焼き インカの目覚め添え Oven-baked cheese with Potato
マッシュポテトと牛肉のラグーチーズ焼き Mashed potatoes and beef ragu cheese bake		DESSERT
豚バラ肉のコンフィ ソース・ガルビュール Pork belly confit with Garbule sauce		世羅卵を使用した和三盆のクリーム・ブリュレ Wasanbon or fine-grained Japanese sugar Crème Brulee
	PASTA	クレーム・ダンジュ Crème d'Anjou
	黒毛和牛のボロネーゼ (生麺 フェットチーネ使用) Japanese black beef bolognese with fettuccine	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) BELUGA Ice cream 2 types (Vanilla・Salted Caramel・ Matcha ・Mango)
	サーモンとほうれん草のクリームソース (生麺 フェットチーネ使用) Salmon and spinach cream sauce with fettuccine	抹茶のテリーヌ Matcha terrine