



DINNER MENU

17:00~21:00

SALADS	FISH	BREAD
Umishimaウェルネスサラダ Umishima wellness salad	穴子のベニエと女鹿平舞茸のフリカッセ Conger eel beignets and Megahira maitake mushroom fricassee	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	広島サーモンのコンフィ 菜の花のクーリ Hiroshima salmon confit with rapeseed flower coulis	TAPAS
APPETIZER [Cold]	MEAT	レーズンバター ¥1,000 Raisin butter
アオリ烏賊の軽い火入れ 蛸烏賊のペースト Lightly cooked bigfin reef squid, firefly squid paste	バルサミコフライドチキン ¥1,500 Balsamic Fried Chicken	ナッツ&チョコレート ¥1,000 Nuts & Chocolate
シャルキトリー盛合せ Assorted charcuterie	香川県産オリーブ豚 クラフトビール煮込み (NOH BREWERY「はっさくセゾン」) Kagawa Prefecture Olive Pork Stewed in Craft Beer (NOH BREWERY "Hassaku Saison")	CHEESE
瀬戸内真鯛のセビーチェ 瓢柑の香り Setouchi sea bream ceviche with gourd aroma	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	チーズ盛合せ ¥1,500 Assorted cheese
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	クリーミーウォッシュチーズのオーブン焼き ¥2,500 Oven-baked cheese with Potato
昆布茶フライドポテト ¥800 French fries with kombucha or kelp tea	PASTA	DESSERT
トリュフ入りチーズオムレツ マッシュルームソース ¥1,200 Truffle cheese omelet with mushroom sauce	黒毛和牛のボロネーゼ ¥1,800 (生麵 フェットチーネ使用) Japanese black beef bolognese with fettuccine	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
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	サーモンとほうれん草のクリームソース ¥1,900 (生麵 フェットチーネ使用) Salmon and spinach cream sauce with fettuccine	クレーム・ダンジュ ¥1,200 Crème d'Anjou
マッシュポテトと牛肉のラグーチーズ焼き ¥1,600 Mashed potatoes and beef ragu cheese bake	蛸と大葉のジェノベーゼ ¥2,000 (じゃがいものニョッキ使用) Octopus and perilla leaf pesto with potato gnocchi	BELUGAアイスクリーム 二種盛り ¥1,300 (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)
		フォンダン・シヨコラ ¥1,500 Fondant au Chocolat