



DINNER MENU

17:00~21:00

SALADS

Umishimaウェルネスサラダ Umishima wellness salad	¥950
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	¥1,100

APPETIZER [Cold]

蛸とアボカド 大葉のジェノベーゼ Octopus and avocado with shiso pesto	¥1,300
パテ・ド・カンパーニュ 夏野菜のグレッグ添え Pâté de campagne with vegetable marinated	¥1,400
シャルキトリー盛合せ Assorted charcuterie	¥1,600
瀬戸内真鯛のセビーチェ Setouchi sea bream ceviche	¥1,900

APPETIZER [Hot]

昆布茶フライドポテト French fries with kombucha or kelp tea	¥800
トリュフ入りチーズオムレツ マッシュルームソース Truffle cheese omelet with mushroom sauce	¥1,200
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	¥1,300
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	¥1,600

FISH

関イサキのデュグレレ Seki Isaki Dugléré	¥2,400
穴子のマトロートとフォアグラ Conger eel matelote and foie gras	¥4,300

MEAT

バルサミコフライドチキン Balsamic Fried Chicken	¥1,500
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")	¥2,100
国産牛サーロインのグリル 刻み山葵と浜守の塩ぽん Grilled domestic beef sirloin with Japanese horse radish(Wasabi)and ponzu sause	¥3,600
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	¥8,000

PASTA

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	¥1,800
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	¥1,900
ビーフストロガノフ Beef Stroganoff	¥3,200

BREAD

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)	¥550
--	------

CHEESE

チーズ盛合せ Assorted cheese	¥1,500
クリーミーウォッシュチーズのオープン焼き Oven-baked cheese with Potato	¥2,500

TAPAS 15:00~21:00

レーズンバター Raisin butter	¥1,000
ナッツ&チョコレート Nuts & Chocolate	¥1,000

DESSERT 15:00~21:00

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	¥900
クレーム・ダンジュ Crème d'Anjou	¥1,200
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)	¥1,300
ココナッツとマンゴーの2層仕立て Coconut & Mango mousse	¥1,700