

Course 5,000yen

前菜 Appetizer	炙り鯖と紫芋のプレッセ Broiled mackerel with purple potato presse
スープ Soup	本日の季節のスープ Today's seasonal soup
メインディッシュ Main Dish	三種チョイスから1品お選び下さい Soup with many kinds of hyogo vegetables
	瀬戸内海鮮魚のグリル Grilled fresh setouchi seafood
	or
	瀬戸内六穀豚のグリル Roast Setouchi Rokkoku pork loin
	or
	豪州産牛フィレのグリル 素材にあわせたソースで Australarian beef stenderloin steak with perfect sauce
デザート Desserts	紀州梅と大葉のコンポジション Kishu ume (Japanese plum) and perilla composition

Course 8,000yen

お食事前の一皿 Amuse	地産食材の一口 Bite-sized Locally Produced Ingredients
前菜 Appetizer	瀬戸内海の幸のバリエ Selection of seafood from the Seto Inland Sea
前菜 Appetizer	フォアグラのソテー 甘酸っぱいソース Sauteed foie gras with a sweet and sour sauce
お魚料理 Seafood dish	殻つきオマールテールのポアレ ソースクリュスタッセ Butter roasted shell-on lobster tail, crustacean sauce
お肉料理 Meat dish	豪州産 牛フィレのグリエ フランス産セレストアンヌの粒マスタードソース Australasian fillet steak grilled and served with a French Selestane whole-grain-mustard sauce
デザート Desserts	苺のティラミス～白いコーヒーアイスとともに～ Strawberry tiramisu with white coffee ice cream