

JPY 5,900

ふぐ入りクリームコロッケ シュークルート添え  
トマトペルノーソース  
Globefish cream croquette, pancetta bacon and choucroute  
Tomato pernod sauce

ローストビーフサラダ  
カシスマスタードドレッシング  
Roast beef salad  
Black currant mustard dressing

冬野菜のグリル パルメザンチーズ掛け  
金時人参 蕪 芽キャベツ プティオニオン 蓮根 椎茸 厚揚げ  
Winter vegetable stew with parmesan cheese  
Carrot, turnip, Brussels sprout, petit onion  
Lotus root, mushroom, deep fried tofu

香川県産オリーブ牛リブロース 120g  
レッドオニオンエマルジョン 柚子胡椒風味  
Kagawa olive beef rib loin 120g  
Red onion emulsion, yuzu pepper

ガーリックライス  
Garlic rice  
香の物 赤味噌仕立て  
Japanese pickles, red miso soup

季節のフルーツとバニラアイスクリーム  
Seasonal fresh fruits with vanilla ice cream  
or  
本日のタルトと季節のフルーツシャーベット  
Tart of the day with seasonal fruits sherbet

上記料金には、税金とサービス料が加算されます。  
当ホテルでは国産米を使用しております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。  
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。  
Prices are in Japanese yen and subject to service charge and tax.  
Rice served is a product of Japan. If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know.  
Please note that menus may be subject to change due to market availability.

JPY 8,000

ふぐ入りクリームコロッケ シュークルート添え  
トマトペルノーソース  
Globefish cream croquette, pancetta bacon and choucroute  
Tomato pernod sauce

カナダ産オマール海老のソテー  
甲殻類の赤ワインソース  
Sautéed Canadian lobster  
Crustacean red wine sauce

冬野菜のグリル パルメザンチーズ掛け  
金時人参 蕪 芽キャベツ プティオニオン 蓮根 椎茸 厚揚げ  
Winter vegetable stew with parmesan cheese  
Carrot, turnip, Brussels sprout, petit onion  
Lotus root, mushroom, deep fried tofu

香川県産オリーブ牛フィレ肉 80g  
Kagawa olive beef fillet 80gr  
or  
香川県産オリーブ牛サーロイン 100g  
Kagawa olive beef sirloin 100gr

レッドオニオンエマルジョン 柚子胡椒風味  
Red onion emulsion, yuzu pepper

ガーリックライス  
Garlic rice  
香の物 赤味噌仕立て  
Japanese pickles, red miso soup

季節のフルーツとバニラアイスクリーム  
Seasonal fresh fruits with vanilla ice cream  
or  
本日のタルトと季節のフルーツシャーベット  
Tart of the day with seasonal fruits sherbet

JPY11,000

フォアグラのソテー  
合鴨のミンチとフォアグラ入り春巻き添え 金柑ソース  
Sautéed foie gras  
Minced duck and foie gras spring roll, kumquat sauce

ふぐぶつ切の揚げ焼き みかん風味のグリビッシュソース  
Fried globefish  
Gribiche sauce, scented with mikan

冬野菜のグリル パルメザンチーズ掛け  
金時人参 蕪 芽キャベツ プティオニオン 蓮根 椎茸 厚揚げ  
Winter vegetable stew with parmesan cheese  
Carrot, turnip, Brussels sprout, petit onion  
Lotus root, mushroom, deep fried tofu

香川県産オリーブ牛フィレ肉 60g  
Kagawa olive beef fillet 60gr  
or  
香川県産オリーブ牛サーロイン 80g  
Kagawa olive beef sirloin 80gr

レッドオニオンエマルジョン 柚子胡椒風味  
Red onion emulsion, yuzu pepper

ガーリックライス  
Garlic rice  
香の物 赤味噌仕立て  
Japanese pickles, red miso soup

季節のフルーツとバニラアイスクリーム  
Seasonal fresh fruits with vanilla ice cream  
or  
本日のタルトと季節のフルーツシャーベット  
Tart of the day with seasonal fruits sherbet  
or  
オーガニックチョコレートムース バニラクレームブリュレとシナモンサブレ  
季節のフルーツシャーベット添え  
Organic chocolate mousse and vanilla crème brûlée, cinnamon sable  
with seasonal fruits sherbet

上記料金には、税金とサービス料が加算されます。

当ホテルでは国産米を使用しております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。  
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまで申し付けください。

Prices are subject to service charge and tax.

Rice served is a product of Japan. If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know.

Please note that menus may be subject to change due to market availability.