

## Bistro ビストロ

サラダ  
スープ  
魚料理 又は 肉料理  
玄米酵母パン  
コーヒー 又は 紅茶  
(ハーブティ + ¥110)

¥2035

おまかせデザート付き

¥2420

ビストロとサービスコースは

夜のお食事には  
ご用意致しておりません。

## Service サービスコース

オードヴル  
スープ  
メインディッシュ  
デザート  
玄米酵母パン  
コーヒー 又は 紅茶  
(ハーブティ + ¥110)

¥3520

～メインディッシュを1品  
お選び下さい～

- ・海の幸のパイ包み焼き
- ・漁港直送 お魚料理
- ・いわみ和牛の赤ワイン煮込み

すべてのお料理がハーフサイズです  
…お子様にもどうぞ…

## Petit 小さなお皿のコース

オードヴル  
スープ  
漁港直送 お魚料理  
メインディッシュ  
デザート  
玄米酵母パン  
コーヒー 又は 紅茶  
(ハーブティ + ¥110)

～メインディッシュを1品  
お選び下さい～

¥4620

いわみ和牛の  
赤ワイン煮込み

¥5830

みさき牛の  
ヘレスターキ

## C'est bon セ・ボンコース

小さなお楽しみ  
オードヴル  
スープ  
メインディッシュ  
デザート  
玄米酵母パン  
コーヒー 又は 紅茶  
(ハーブティ + ¥110)

～メインディッシュを1品お選び下さい～

¥4290

- ・海の幸のパイ包み焼き
- ・漁港直送 お魚料理
- ・いわみ和牛の赤ワイン煮込み

¥5830

- ・天使のエビとお魚のポアレ
- ・みさき牛ヘレスターキ ～醤油ベースのソース～
- ・シェフにおまかせ

## Délicieux デリシユーコース

小さなお楽しみ  
オードヴル  
スープ  
海の幸のパイ包み焼き 又は 漁港直送 お魚料理  
メインディッシュ  
デザート  
玄米酵母パン  
コーヒー 又は 紅茶  
(ハーブティ + ¥110)

～メインディッシュを1品お選び下さい～

¥6600

いわみ和牛の赤ワイン煮込み

¥8030

- ・天使のエビのポアレ
- ・みさき牛ヘレスターキ～醤油ベースのソース～
- ・シェフにおまかせ

## Spécialité

島根県おち山クジラ(野生のいのしし)  
オマール海老・河内鴨・フォアグラなど  
季節ごとにふさわしいメニューをご用意致します

ご予算等に応じたお料理内容をご用意させていただきます。  
お気軽にお問い合わせください。

又、苦手な食材、アレルギー等ございましたらお伝え下さい。

## Enfant お子様コース (要予約)

…12歳以下のお子様まで…

スープ  
天使の海老フライ  
みさき牛と三河ポークのハンバーグ  
デザート  
リンゴジュース  
玄米酵母パン

¥3300 / ミニコース¥1980

\* 表示価格は全て税込みです