

@8000 (ランチのみ)

M E N U

~A m u s e~

兵庫県産紅ズワイガニのタルタル

~Hors d'oeuvre~

オーロラサーモンのミキュイ
ガルグイユ

~Hors d'oeuvre~

カナダ産オマール海老のフラン
ソースアメリカーナ

~P o i s s o n~

天然甘鯛のクリスティアン
コンテとジャガ芋のピュレ

~V i a n d e~

厳選広島県産黒毛和牛のサーロインのロティ
冬トリュフ添え
ソースヴァンルージュ

~D e s s e r t~

桜下亭スペシャリテ

オペラ ピスターシュ アヴェッキ グラスキャラメル

~C a f é~

コーヒ 又 紅茶 又 抹茶

@12000

M E N U
~A m u s e~

カナダ産オマール海老のフラン
ソースアメリケーヌ

~Hors d'oeuvre ~

北海道産帆立貝柱と冬トリュフのパイ包み焼き
サラダマーシュ バルサミコソース

~Hors d'oeuvre ~
ブータンノワールと
林檎のチャツネ

~P o i s s o n~

瀬戸内海産天然真鯛のポワレと
車海老のプランチャー
ソースラヴィコット

~V i a n d e~

厳選広島県産黒毛和牛フィレ肉のロティ
ハンガリー産フォアグラのポワレロッシーニ風
冬トリュフ添え ソースペリゲー

~D e s s e r t ~

桜下亭スペシャリテ
オペラ ピスターシュ アヴェッキ グラスキャラメル

~C a f é ~

コーヒ 又 紅茶 又 抹茶
プティフール

@15000

M E N U

~A m u s e~

カナダ産オマール海老のフラン
ソースアメリカーナ

~Hors d'oeuvre ~

鮪のカツレツペルシャード風
オリーブのコンフィチュール

~Hors d'oeuvre ~

ホロホロ鶏のガランティーヌ
低温調理した蕪のソテー

~P o i s s o n~

天然甘鯛のクリスティアン
コンテとジャガ芋のピューレ

~V i a n d e~

選広島県産黒毛和牛フィレ肉のロティ
ハンガリー産フォアグラのポワレロッシェニ風
冬トリュフ添え ソースペリゲー

~D e s s e r t ~

桜下亭スペシャリテ

オペラ ピスターシュ アヴェッキ グラスキャラメル

~C a f é ~

コーヒ 又 紅茶 又 抹茶
プティフール

@18000

M E N U

~A m u s e~

カナダ産オマール海老のフラン
ソースアメリカーナ

~Hors d'oeuvre ~

北海道産帆立貝柱と冬トリュフのパイ包み焼きと
鮭のカツレツ サラダマーシュ添え
オリーブのコンフィチュール

~Hors d'oeuvre ~

ホロホロ鶏のガランティーヌ
ブータンノワール添え

~P o i s s o n~

天然甘鯛のクリスティアン
コンテとジャガ芋のピューレ

~V i a n d e~

最上級広島県産黒毛和牛フィレ肉のロティ
ハンガリー産フォアグラのポワレロッシェニ風
冬トリュフ添え ソースペリゲー

~D e s s e r t ~

桜下亭スペシャリテ

オペラ ピスターシュ アヴェッキ グラスキャラメル

~C a f é ~

コーヒ 又 紅茶 又 抹茶
プティフール