

# Dinner





## Course Poisson

¥5,000

### *Amuse*

美咲町産チエリバレー鴨の自家製ベーコン

瀬戸内産蛸 エピスの香り

瀬戸内産鱧のフリット 県産冬瓜の GB マリネ

岡山地野菜チップのシューサレ

### *Soupe*

ホテル特製コンソメジュレと

県産コーンの冷製ダブルスープ

### *Canard*

岡山美咲町産チエリバレー鴨モモ肉のコンフィ

契約農家「健託農場」さんの有機野菜

グリーンペッパー香るフォンドヴォーソース

### *Poisson*

瀬戸内産天然すずきのロースト

旬の彩り地野菜を様々な仕立てで

爽やかなヴァンブランソース

### *Le pain*

ホテルメイド焼き立てパン

### *Dessert*

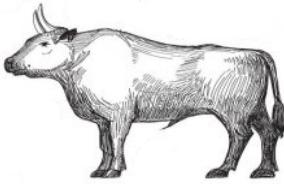
岡山県美甘町れんげ蜂蜜アイスクリーム

自家製発酵の瀬戸内塩レモンエッセンス

### *Café*

珈琲 紅茶

表記の価格には別途消費税が加算されます



## Course Viande

¥5,000

### *Amuse*

美咲町産チエリバレー鴨の自家製ベーコン

瀬戸内産蛸 エピスの香り

瀬戸内産鱧のフリット 県産冬瓜の GB マリネ

岡山地野菜チップのシューサレ

### *Soupe*

ホテル特製コンソメジュレと

県産コーンの冷製ダブルスープ

### *Coquille*

下津井産活赤ニシ貝のグリル

津山産サフラン香るブールノワゼット

下津井生海苔のクリスティアンと穂紫蘇のテクスチャー

### *Viande*

岡山県産黒毛和種奈義和牛シンタマのロティ

旬の彩野菜添え

グリーンペッパー香るメープルフォンドヴォーソース

### *le pain*

ホテルメイド焼き立てパン

### *Dessert*

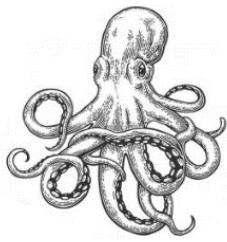
岡山県美甘町れんげ蜂蜜アイスクリーム

自家製発酵の瀬戸内塩レモンエッセンス

### *Café*

珈琲 紅茶

表記の価格には別途消費税が加算されます



## OKAYAMA Terroir

¥8.000

### *Amuse*

美咲町産チエリバレー鴨の自家製ベーコン  
瀬戸内産蛸 エピスの香り  
瀬戸内産鱧のフリット 県産冬瓜の GB マリネ  
岡山地野菜チップのシューサレ

### *Hors d'oeuvre Coquille*

下津井産活赤ニシ貝のミキュイ  
徳島産スダチ 真昆布のグラニテ  
岡山県産オカヒジキと共に

### *Hors d'oeuvre Légumes*

契約農家「健託農場さん」有機ズッキーニのプランチャ  
マイクロバジル 特製トマトソース  
吉田牧場さんのマジアクリ

### *Soupe*

ホテル特製コンソメジュレと  
県産コーンの冷製ダブルスープ

### *Poisson*

瀬戸内産季節の鮮魚ロースト  
県産枝豆の軽いソテ ソースヴァンブラン

### *Viande*

岡山県最高級黒毛和種「奈義和牛」シンタマのロティ  
契約農家健託農場さんの有機野菜  
レフォール香るマデラソース

### *Le pain*

ホテルメイド焼き立てパン

### *Grande Dessert*

県産フルーツのデクリネゾン

### *Café*

珈琲 紅茶

表記の価格には別途消費税が加算されます



## SETOUCHI Specialite

¥12,000

### *Amuse*

美咲町産チェリバレー鴨の自家製ベーコン  
瀬戸内産蛸 エピスの香り  
瀬戸内産鱧のフリット 県産冬瓜の GB マリネ  
岡山地野菜チップのシューサレ

### *Hors d'oeuvre Coquille*

下津井産活赤ニシ貝のミキュイ  
徳島産スダチ 真昆布のグラニテ  
岡山県産オカヒジキと共に

### *Hors d'oeuvre Légumes*

契約農家「健託農場さん」有機ズッキーニのプランチャ  
マイクロバジル 特製トマトソース  
吉田牧場さんのマジアクリ

### *Hors d'oeuvre Paellera*

瀬戸内産アサリと小鳥賊のリゾーニ パエリア仕立て  
津山サフランと姫唐辛子の香りと共に

### *Soupe*

ホテル特製コンソメジュレと  
県産コーンの冷製ダブルスープ

### *Poisson*

瀬戸内産季節の鮮魚ロースト  
県産枝豆の軽いソテ ソースヴァンブラン

### *Viande*

岡山県最高級黒毛和種「奈義和牛」シンタマのロティ  
契約農家健託農場さんの有機野菜  
レフォール香るマデラソース

### *Le pain*

ホテルメイド焼き立てパン

### *Avant Dessert*

岡山県美甘町れんげ蜂蜜アイスクリーム  
自家製発酵瀬戸内レモンのエッセンス

### *Grande Dessert*

県産フルーツのデクリネゾン

### *Café*

珈琲 紅茶

表記の価格には別途消費税が加算されます

*Half course*  
ハーフコース



*Hors'd'oeuvre*  
本日おすすめ前菜 3点盛

*Soupe*  
季節野菜のポタージュ

*Main*  
※下記よりお選びください

*Le pain*  
ホテルメイド焼き立てパン

*Dessert*

岡山県美甘町れんげ蜂蜜アイスクリーム  
自家製発酵の瀬戸内塩レモンエッセンス

*Cafe*  
珈琲 紅茶

*Main* は下記内容からチョイスが出来ます  
※詳しいコース内容は次のページにございます

濑戸内鮮魚コース

岡山県産ピーチポークコース

美咲町鴨モモ肉コンフィコース

シェフ特選国産黒毛和牛コース

オマール海老と瀬戸内鮮魚コース



### 瀬戸内鮮魚コース

¥3000

本日の鮮魚を最適な調理方法で

季節の彩り野菜

爽やかなヴァンブランソースと共に



### 岡山県産ピーチポークコース

¥3000

岡山県産ピーチポークのグリル

季節の彩り野菜

スパイシーなグリーンペッパーソース



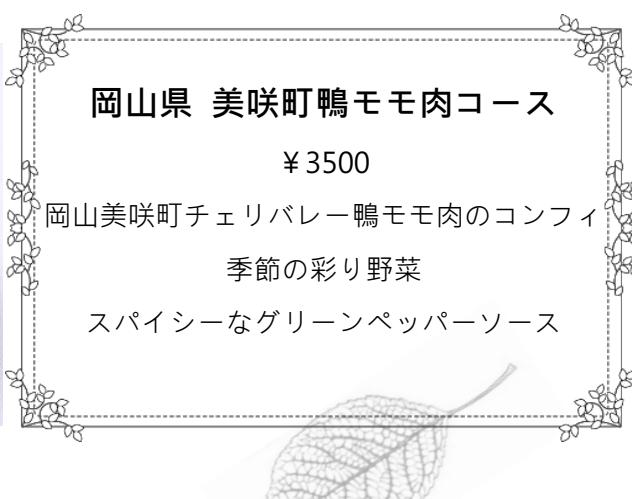
### 岡山県 美咲町鴨モモ肉コース

¥3500

岡山美咲町チェリバレー鴨モモ肉のコンフィ

季節の彩り野菜

スパイシーなグリーンペッパーソース



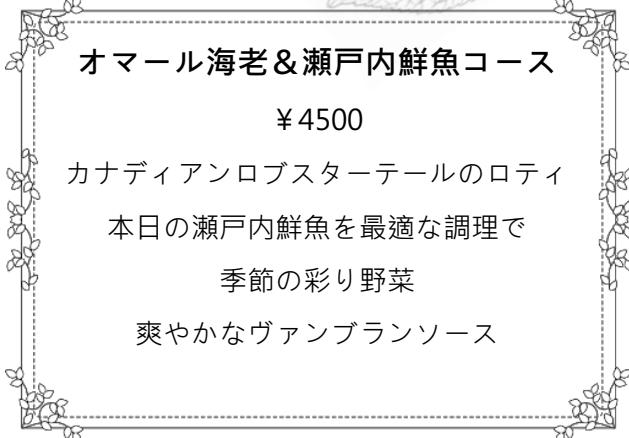
表記の価格には別途消費税が加算されます



### シェフ特選 国産黒毛和牛コース

¥4000

シェフ特選国産黒和牛サーロイングリル  
国産ワサビのエッセンス  
ソースオレフォール



### オマール海老&瀬戸内鮮魚コース

¥4500

カナディアンロブスターのロティ  
本日の瀬戸内鮮魚を最適な調理で  
季節の彩り野菜  
爽やかなヴァンブランソース



本日はご来店いただきありがとうございます

ポールブランでは瀬戸内 岡山の食材に特にこだわった  
オリジナルフレンチ料理『瀬戸内キュイジーヌ』をご用意しております

ここでしか召し上がることのできない 季節に合わせた料理をお出ししたい  
そのような想いを込めて 日々目の前の一皿と向き合っています  
私が自信を持って選んだ地元の野菜・海の幸・山の幸は生産者の方々の  
熱い思いがこもったものばかりです

主役のお客様に楽しい時間をスムーズに過ごしていただくためのサービスと  
陽気なシェフ達が作り出す渾身の料理を存分にお楽しみください

素敵な岡山の夜になりますよう 心を込めてご提供いたします

本日のご縁に感謝しながら...

Executive chef Kenji Tanaka