

# Dinner





## Course Poisson

¥5,000

### *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  
瀬戸内産鰹のフリット 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*

岡山美咲町産チェ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*

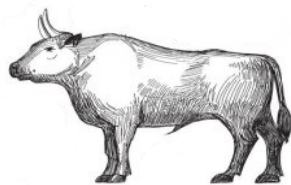
岡山県美甘町れんげ蜂蜜アイスクリーム  
自家製発酵の瀬戸内塩レモンエッセンス

### *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  
瀬戸内産鰯のフリット 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

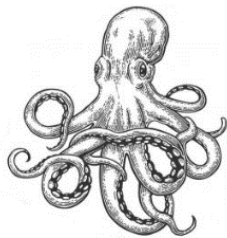
### *Dessert*

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  
瀬戸内産鰻のフリット 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  
瀬戸内産鰯のフリット 県産冬瓜のGB マリネ  
岡山地野菜チップのシュースレ

### *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烏賊のリゾーニ 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



瀬戸内鮮魚コース



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





### シェフ特選 国産黒毛和牛コース

¥4000

シェフ特選国産黒毛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テールのロティ

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『瀬戸内キューイジーヌ』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