

Lunch





ランチコース

本日はご来店いただきありがとうございます

ポールブランのランチコースはメイン料理をプリフィクス(Prix fixe)でご用意しております

5種類の中から1種類 今日の気分に合わせてメインを選んでいただき

お客様に味わっていただくスタイル

ときには冒険し ワインに料理を合わせたマリアージュを楽しむのも面白いかもしれません

一日中眺めていても飽きることのない絶景と時間の許す限り ごゆっくりお過ごしください

Executive Chef Kenji Tanaka

Lunch Course

Port blanc lunch courses are prepared "Prix fixe" ,

a style wherein you can select from five main dishes that suits your mood and appetite.

Be adventurous and try our hand selected wine

with the food to make your meal experience more fascinating.

Thank you for visiting us.

Take your time, enjoy the magnificent view and have a pleasant stay.

Executive Chef Kenji Tanaka

De'jeuner

Horsd'oeuvre Marche'



コースの一品目はオードブルマルシェでお楽しみください

岡山森林鶏のエフィロッシュ, 倉敷伝統野菜『衣川茄子』のシェリー煮込み

瀬戸内産鰯のマリネ, 自家製スモークサーモン

岡山県産トマトのコンポート, 瀬戸内産蛸のGB

紋甲イカのコンフィ, 美咲町産チェリバレー鴨肝のムース etc...

例えばこんなメニューを6種, その日のお仕立てでご提供します

Horsd'oeuvre Marche'
オードブルマルシェ






Soupe
季節のポタージュ

Main
※右記よりお選びください

Le pain
ホテルメイド焼き立てパン

Cafe
珈琲または紅茶

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
-  美咲町産チェリバレー鴨コース
-  シェフ特選牧草牛フィレ肉コース
-  オマール海老と瀬戸内鮮魚コース

表記の価格には別途消費税が加算されます



瀬戸内鮮魚コース

¥ 2500

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

¥ 2500

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



美咲町産チェリバレー鴨コース

¥ 3000

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

Main



シェフ特選牧草牛フィレ肉コース

¥3500

シェフ特選国産牧草牛フィレ肉のロティ
フォアグラのソテー 季節の彩り野菜
濃厚な赤ワインソース

プラス ¥1000

岡山県産黒毛和種『奈義和牛』

A5 ランプステーキへ変更出来ます

オマール海老&瀬戸内鮮魚コース

¥4000

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と共に



Dessert

Dessert Glace アイスクリームのデザート ¥500

岡山県美甘町の蓮華はちみつを使ったアイスクリーム



Dessert Chocolat チョコレートのデザート ¥500

瀬戸内レモンピールの香るショコラテリーヌ 様々なエピスと共に

Dessert Pate パイ生地 of デザート ¥800

岡山県産旬のフルーツとパティシエールのタルトパイ

自家製コンフィチュールをアクセントに



表記の価格には別途消費税が加算されます