

# 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ックス(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愉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*

# Déjeuner

## *Horsd'oeuvre Marché'*



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

瀬戸内産鯵のマリネ,自家製スマートサーモン

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,美咲町産チエ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 Marché'*  
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

*Café*  
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
- 豮 岡山県産ピーチポークコース
- hog 美咲町産チエリバレー鴨コース
- cow シェフ特選牧草牛フィレ肉コース
- crab オマール海老と瀬戸内鮮魚コース

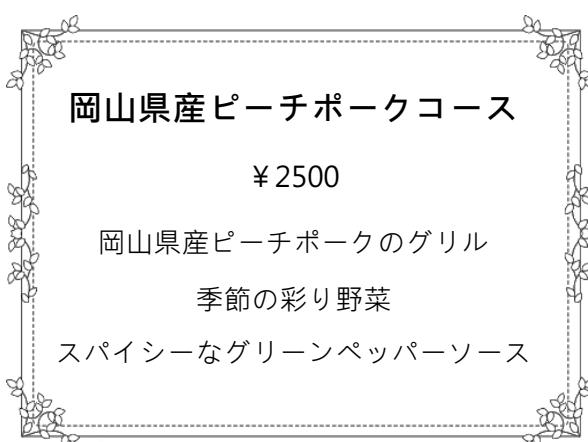
表記の価格には別途消費税が加算されます



### 瀬戸内鮮魚コース

¥2500

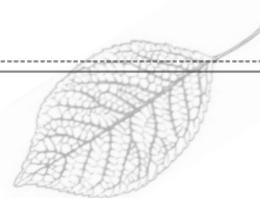
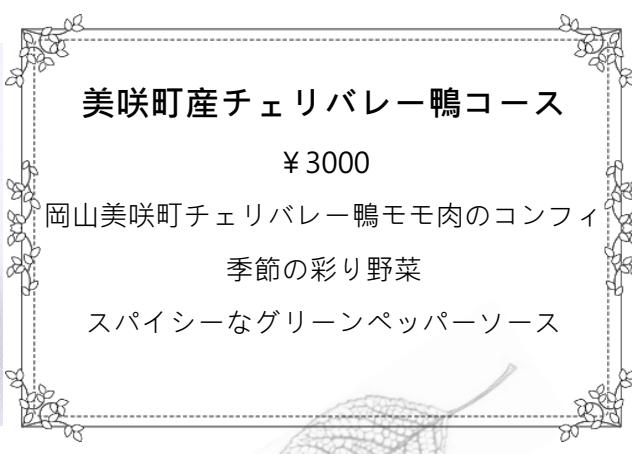
本日の鮮魚を最適な調理方法で  
季節の彩り野菜  
爽やかなヴァンブランソースと共に



### 美咲町産チェリバレー鴨コース

¥3000

岡山美咲町産チェリバレー鴨モモ肉のコンフィ  
季節の彩り野菜  
スペ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

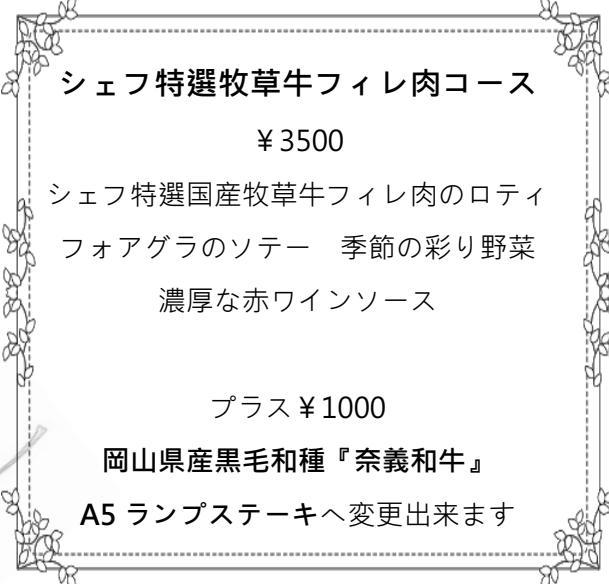
¥3500

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』

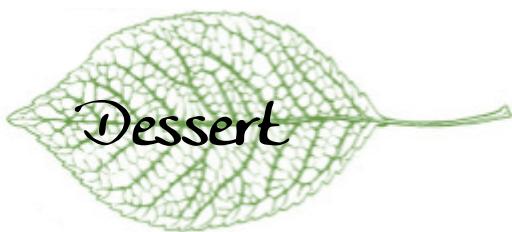
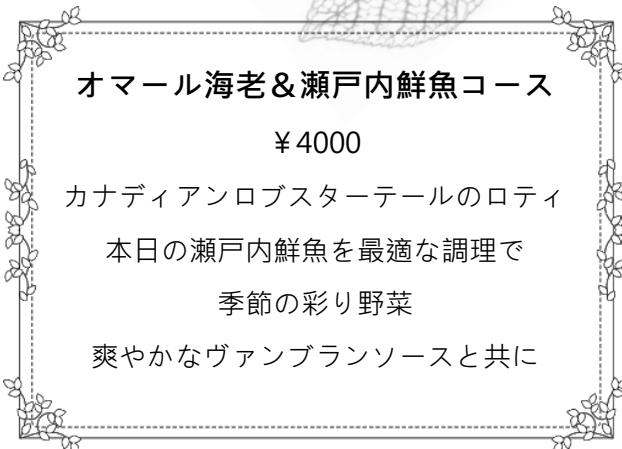
A5 ランプステーキへ変更出来ます



### 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  
爽やかなヴァンプランソースと共に



### 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 パイ生地のデザート ¥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