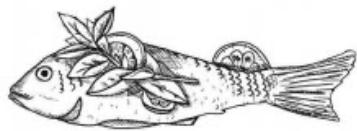


Dinner





Course Poisson

¥6,000

Amuse

本日の食前のお愉しみを
季節の食材で4品ご用意

Soupe

ホテル特製コンソメドゥブル
有機カボチャのロワイヤルと共に

Porc

岡山県産ピーチポーク三枚肉と岡山県産蕪のナバラン仕立て
契約農家『健託農場』さんの有機野菜とクスクスを添えて

Poisson

瀬戸内天然真鯛のポワレ
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

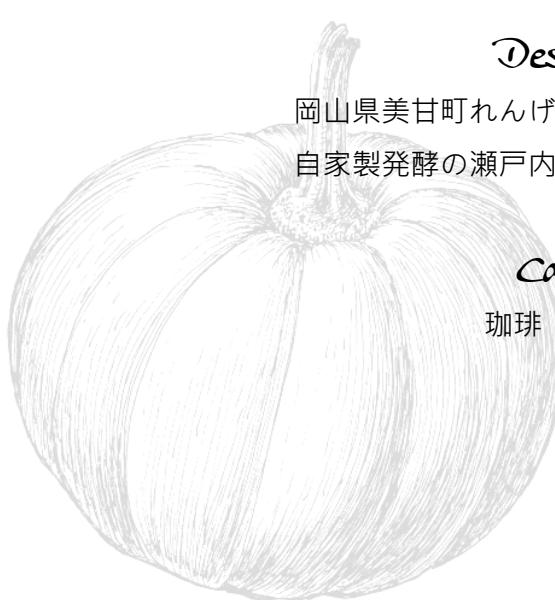
ホテルメイド焼き立てパン

Dessert

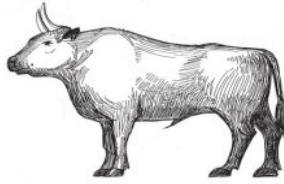
岡山県美甘町れんげ蜂蜜アイスクリーム
自家製発酵の瀬戸内塩レモンエッセンス

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

¥6,000

Amuse

本日の食前のお愉しみを
季節の食材で4品ご用意

Soupe

ホテル特製コンソメドゥブル
有機カボチャのロワイヤルと共に

Coquille

下津井産活赤ニシ貝のグリル
津山産サフラン香るエシャロットオイル

Viande

岡山県最高級黒毛和種『奈義和牛』ランプステーキ
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

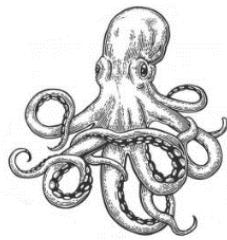
Dessert

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

¥9,000

Amuse

本日の食前のお愉しみを
季節の食材で4品ご用意

Hors d'oeuvre Canard

美咲町産チエリバレー鴨胸肉の軽い燻製
無花果の赤ワイン煮

Hors d'oeuvre Légumes

吉備中央町『のぞみ農園』さん
大舞茸のグラチネ

Soupe

ホテル特製コンソメドゥブル
有機カボチャのロワイヤルと共に

Poisson

瀬戸内産天然真鯛のアンクルート
牛窓『ミツクラ農園』さんのシャンピニヨンデュクセル

Viande

岡山県最高級黒毛和種『奈義和牛』A-5イチボのロティ
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

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

¥13,000

Amuse

本日の食前のお愉しみを
季節の食材で4品ご用意

Hors d'oeuvre Canard

美咲町産 チェリバレー鴨胸肉の軽い燻製
無花果の赤ワイン煮

Hors d'oeuvre Légumes

吉備中央町『のぞみ農園』さん
大舞茸のグラチネ

Hors d'oeuvre Coquille

下津井産活赤ニシ貝のグリル
津山産サフラン香るエシャロットオイル

Soupe

ホテル特製コンソメドゥブル
有機カボチャのロワイヤルと共に

Poisson

瀬戸内産天然真鯛のアンクルート
牛窓『ミツクラ農園』さんのシャンピニヨンデュクセル

Viande

岡山県最高級黒毛和種「奈義和牛」A-5 サーロインのグリル
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

Avande 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

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



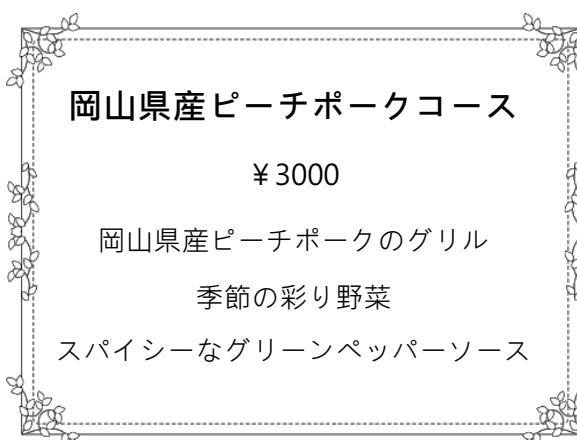
瀬戸内鮮魚コース

¥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



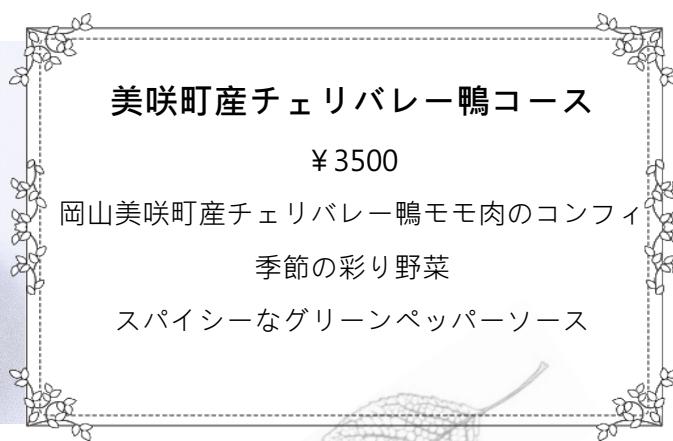
美咲町産 チェリバレー鴨コース

¥3500

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



シェフ特選牧草牛フィレ肉コース
¥4000
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ランク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
¥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と共に



表記の価格には別途消費税が加算されます

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

主役のお客様が楽しい時間をお過ごし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