

# 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ダブル  
岡山県産旬の大蕪フラン

### Chevreuril

岡山県産本鹿のロティ  
濃厚な赤ワインソース

### Poisson

旬の寒鰯のポワレ  
契約農家『健託農場』さんの彩り有機野菜  
爽やかなヴァンプランソース

### Le pain

ホテルメイド焼き立てパン

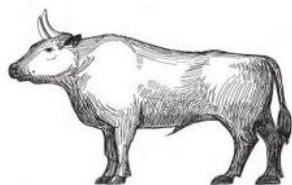
### Dessert

岡山県『美甘養蜂園』さんの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





## 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ダブル  
岡山県産旬の大蕪フラン

### Coquille

下津井産活赤ニシ貝のココット  
瀬戸内産海苔バター 牛窓シャンピニオン

### Viande

岡山県最高級黒毛和種『奈義和牛』ランプのロティ  
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

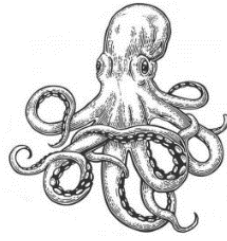
### Dessert

岡山県『美甘養蜂園』さんの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

### Gibier

吉備中央町産ジビエをその日の冷製仕立てで

### Hors d'oeuvre Légumes

契約農家『健託農場』さんの有機サツマイモのフリット  
温かいメープルソース

### Soupe

ホテル特製コンソメダブル  
岡山県産旬の大蕪フラン

### Poisson

旬の寒鰯炙りロティ  
アネットと岡山県産黄ニラのサラダ 貝のジュ

### 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

岡山県産苺のクレームダンジュ

### 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 Gibier

吉備中央町産ジビエをその日の冷製仕立てで

### Hors d'oeuvre Légumes

契約農家『健託農場』さんの有機サツマイモのフリット  
温かいメープルソース

### Hors d'oeuvre Coquille

下津井産活赤ニシ貝のココット  
瀬戸内産海苔バター 牛窓シャンピニオン

### Soupe

ホテル特製コンソメダブル  
岡山県産旬の大蕪フラン

### Poisson

旬の寒鰯炙りロティ  
アネットと岡山県産黄ニラのサラダ 貝のジュ

### 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

### Avande Dessert

岡山県『美甘養蜂園』さんの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

岡山県産苺のクレームダンジュ

### 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

本日のおすすめ前菜

## 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『美甘養蜂園』さんの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



岡山県産本鹿ロースコース



シェフ特選牧草牛フィレ肉コース



岡山県産奈義和牛ランプコース



オマール海老&瀬戸内鮮魚コース

# Main



## 瀬戸内鮮魚コース

¥ 3000

本日の鮮魚を最適な調理方法で  
契約農家さんの彩り野菜  
爽やかなヴァンプランソース

## 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  
契約農家さんの彩り野菜  
スパイシーなグリーンペッパーソース



## 岡山県産本鹿ロースコース

¥ 3500

岡山県産本鹿ロースのロティ  
契約農家さんの彩り野菜  
濃厚な赤ワインソース



※仕入れにより変更する場合がございます

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

シェフ特選牧草牛フィレ肉のロティ  
フォアグラのソテー  
契約農家さんの彩り野菜  
濃厚な赤ワインソース

プラス ¥1000

岡山県最高級黒毛和種『奈義和牛』

A5 ランプステーキヘグレードアップ

### 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  
契約農家さんの彩り野菜  
爽やかなヴァンプランソース



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『瀬戸内キュージーヌ』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