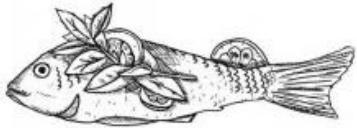


Dinner





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
岡山県産旬の大蕉フラン

Chevreuil

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

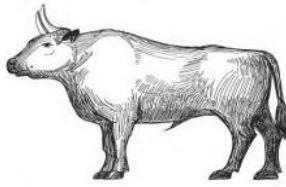
岡山県『美甘養蜂園』さんのれんげ蜂蜜アイスクリーム
自家製発酵の瀬戸内塩レモンエッセンス

Café

珈琲 紅茶



表記の価格には別途消費税が加算されます



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
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 牛窓シャンピニヨン

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

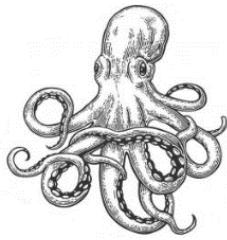
Dessert

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ドゥブル
岡山県産旬の大蕉フラン

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 Lègumes

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 oeuvrè Coquille

下津井産活赤ニシ貝のココット
瀬戸内産海苔バター 牛窓シャンピニヨン

Soupe

ホテル特製コンソメドゥブル
岡山県産旬の大蕉フラン

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

Horsd'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

表記の価格には別途消費税が加算されます

Main



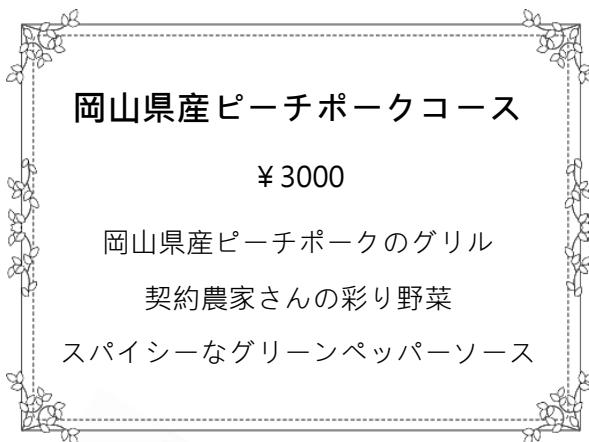
瀬戸内鮮魚コース

¥ 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

爽やかなヴァンブランソース



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 ランプステーキへグレードアップ



オマール海老 & 濑戸内鮮魚コース

¥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