# Kids Course

## ￥6.160

### Amuse

本日の地元食材を使って仕上げた

食前のお愉しみ

### Hors d'oeuvre

下津井産活赤ニシ貝　真備の筍ココット

瀬戸内産海苔バター

### Soupe

季節のクリームポタージュ

### Poisson

瀬戸内鮮魚のポワレ

旬のお野菜　クリームソースと共に

### Viande

岡山県最高級黒毛和種『奈義和牛』A-5 イチボのロティ

旬のお野菜　シェフ特製オリジナルソース

### 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

### Soft Drink

お好きなソフトドリンク　１杯

ウーロン茶

オレンジジュース

グレープフルーツジュース

アップルジュース

コーラ

ジンジャーエール

表記の価格は税込みです

# Kids Course
## ￥4.400

### Amuse
地元食材を使って仕上げた
本日の食前のお愉しみ

### Soupe
季節のクリームポタージュ

### Poisson
瀬戸内鮮魚のポワレ
旬のお野菜　クリームソースと共に

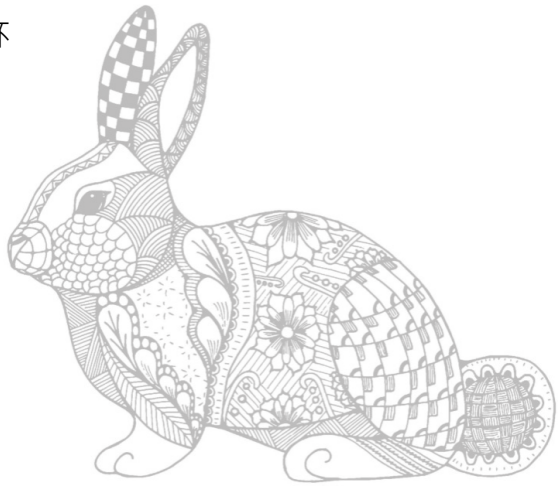
### Viande
ハンバーグステーキ
旬のお野菜　シェフ特製オリジナルソース

### 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

### Soft Drink
お好きなソフトドリンク　1杯

ウーロン茶
オレンジジュース
グレープフルーツジュース
アップルジュース
コーラ
ジンジャーエール



**表記の価格は税込みです**