

BLUNO

SETOUCHI RESTAURANT

Soir (ソワール)

¥5,500

Amuse

フィンガーフード

Premiere

鮎 玉野椎茸 ビーツ

Pain

バケット

Viande

岡山産・牛フィレ肉

Poisson

瀬戸内産・スズキ

Dessert

無花果 赤ワイン ゴルゴンゾーラチーズ

Cafe



総料理長 中山 公人

※上記の料金には、サービス料（10%）・消費税（10%）が含まれております。
※メニュー内容は、時季や仕入れ状況によって変更させていただきます。

Lumière (リュミエール)

¥8,800

Amuse

フィンガーフード

Premiere

鮎 玉野椎茸 ビーツ

Pain

バケット

Deuxieme

フォアグラ 総社ほうじ茶メレンゲ 桃太郎トマト

Viande

マダムビュルゴー家鴨胸肉 ピンクペッパー 新生姜

箸休め

自家製ナッツぬか漬け ピスタチオオイル

Poisson

瀬戸内高級魚 トリュフ 白ワインソース

Dessert

無花果 赤ワイン ゴルゴンゾーラチーズ

Mignardises

レモンカヌレ パッションマカロン バラギモーブ

Cafe



総料理長 中山 公人

※上記の料金には、サービス料（10%）・消費税（10%）が含まれております。

※メニュー内容は、時季や仕入れ状況によって変更させていただきます。