

BLUNO

SETOUCHI RESTAURANT

Soir(ソワール)

¥5,500

Amuse

フィンガーフード

Premiere

鮎 タルト 発酵スイカ

Pain

バゲット

Viande

岡山産 牛フィレ肉

Poisson

瀬戸内高級魚・トリュフ・ヴァンブラン

Dessert

水平線 (岡山フルーツ)

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、時期や仕入れ状況によって変更させていただきます。

BLUNO

SETOUCHI RESTAURANT

Lumière(リュミエール)

¥8,800

Amuse

フィンガーフード

Premiere

鮎 タルト 発酵スイカ

Pain

バゲット

Deuxieme

穴子 ゴーヤ ボルドーワイン

Viande

岡山夏鹿 もんげーバナナ 香草オイル

発酵

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・ヴァンブラン

Dessert

水平線 (岡山フルーツ)

Mignardises

Café



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、時期や仕入れ状況によって変更させていただきます。