

DINNER MENU

野菜モリモリ！冷たい前菜

あっつあつ前菜

- ・ **吉山**から届いた新鮮野菜のサラダ 700円
- ・ **吉山野菜と安芸津ポテトを使ったニース風サラダ** 1,000円
ニース風とは野菜をにんにくとオリーブオイルであえたサラダのこと
- ・ **自社畑で作った玉ねぎの丸ごとスライスと**
スペイン産の生ハム 900円
- ・ **吉山茄子が主役のラタトゥイユ**
バルサミコ酢風味 800円
- ・ **鮮魚のカルパッチョ**
吉山フレッシュトマトのソース 1,300円
- ・ **吉山きゅうりと炙りタコのマリネ**
オリジナルドレッシングで 1,200円
- ・ **自家製厚切りサーモンの軽い燻製**
ラビゴットソース 1,400円
- ・ **白鶏レバーペーストとバケット** 850円
また食べたくなるこの感じ、味わってほしい...
- ・ **田舎風パテと茗荷のピクルス** 1,000円
- ・ **生ハム・コッパ・サラミの盛り合わせ** 1,500円
- ・ **シェフ自慢のフォアグラテリーヌ**
柑橘類のコンフィチュール添え 1,800円
- ・ **前菜盛り合わせ(5~6種)** 1,000円



・ **山の恵み 鶏と大豆のパエリア**
(小)1,500円・(大)2,500円

・ **海の幸 魚介とイカ墨のパエリア**
(小)1,500円・(大)2,500円



私たちもパエリアのお米育てています！

パン！

- ・ **復活！自家製アチパン** 400円
人気だったアチパンついに復活しました！
- ・ **香ばしいガーリックトースト** 500円

- ・ **吉山野菜を使った**
うちではまずこれ食べましょ♪
EVENTOS 自慢のキッシュタルト 550円
- ・ **安芸津のポテトフライ** 550円
- ・ **小魚とイカのフリットミスト** 1,000円
- ・ **イワシのコンフィと安芸津ポテトの**
温かいサラダ 1,200円
- ・ **吉山野菜のココット**
ぎゅぎゅつと野菜の旨みがココットに
バーニャカウダ風 1,400円
- ・ **自家製ソーセージの炭火焼き**
粒マスタード添え 950円
- ・ **吉山野菜のサラダとカニクリームコロッケ**
あのカニクリームコロッケが吉山野菜と食べれるなんて... トマトソース 1,000円
- ・ **フォアグラのポフレ ポルト酒風味**
自家製パンと共に 1,800円

スープ

- ・ **吉山 ルンビニ農園の小松菜を**
今ちゃんが作った小松菜はクセがなく美味！
使ったポタージュ 400円
- ・ **自社畑で作った具だくさんの**
オニオングラタンスープ 600円

浜田漁港の荷揚げから！

毎週木曜入荷

- ・ **本日**の鮮魚 1,800 円
(ソースを3種類からお選びください。ソースに合わせて調理します)
ヴァンブランソース・香草ソース・ブイヤベース
- ・ 新鮮 **イカ**の炭火焼き 1,500 円
- ・ **タコ**とマッシュルームのアヒージョ 1,500 円
- ・ 小海老とズッキーニのアヒージョ 1,500 円

お肉を食べて元気に！

- ・ 安芸高田市 広島熟成鶏の炭火焼き 1,600 円
- ・ 広島 穀美豚肩ロース肉の炭火焼き
オリーブソース 1,800 円
- ・ 広島 穀美豚バラ肉のキャラメリゼ 1,700 円
- ・ フランス産 バルバリー鴨肉のロティ
オレンジソース 1,800 円
- ・ **吉山野菜**のロッシーニステーキ添え 2,600 円
ロッシーニが吉山野菜を引き立てるなんて…。いい仕事してます
- ・ 牛ほほ肉の赤ワイン煮込みと吉山野菜 2,400 円

最初から最後まで
シェフのオススメが食べたい

そんなときは！！

- ・ シェフが本日どーしても食べてもらいたいものコース 4,500 円
- ・ おもてなしコース (予約制) 7,000 円

あまーいものもどーぞ

- ・ 砂谷牛乳を使ったミルクアイス 400 円
- ・ シェフ特製 クレームブリュレ 500 円
- ・ 尾道産イチジクの赤ワイン煮と
バニラアイスクリーム 1,000 円
- ・ 江田島産のブルーベリーとフォンダンショコラ 850 円