

香る。 オリーブ。

香川県でのみ、オリーブの果実を使い飼育される、オリーブ牛。

温暖な気候と優れた生産者に育まれた、野菜や果物。

天然の養殖場、瀬戸内海で水揚げされる、魚や海産物。

じっくりと育てられ、旨味成分の凝縮した讃岐コーチン。

苗木から国産かつ手づくりこだわった、オリーブオイル。



AMUSE-BOUCHE

黒米と岩海苔のチュイル



ENTRÉE

焼きカラスミと93°Cの春野菜のプーケ



POISSON

瀬戸内海直送 旬の魚介の一皿



VIANDE

香川県産オリーブ牛ランイチの炭火焼



VIANDE

香川県産讃岐コーチン



DESSERT

香川県産レモントルトと
創樹オリーブオイルのソルベ



HUILE D'OLIVE

自家製パン & 創樹エキストラバージンオリーブオイル

自家栽培手摘み・一番搾りエキストラバージンオリーブオイル

ミッション「ストロング」

ミッション「マイルド」

2016年4月1日(金) ~ 4月28日(木)

肉料理にオリーブ牛をお選びの場合

¥8,000

肉料理に讃岐コーチンをお選びの場合

¥5,000 (いずれも税別)

ご予約・お問い合わせ TEL: 03 5565 5686

ご来店に感謝を込めて
「シェフからのプレゼント」

¥8,000コースをご注文の方から抽選で10名さまに
「オリーブ牛しゃぶしゃぶ肉500g」をプレゼントいたします。(後日配送)

500g



Chef

松本 恵伊知 Keiichi Matsumoto (右)

信条は、素材の魅力を最大限に引き出すこと。

そして季節を感じ、見て、香って、楽しめる、お客さまの四感を刺激する料理を作ること。

Sous-Chef

野田 達也 Tatsuya Noda (左)

「食」を通して生産者から消費者へ、様々なジャンルの方々の思いを繋ぐ架け橋のような存在となり、人に笑顔を届けることのできる料理人を目指して日々精進。