

# ようそろ

RESTAURANT YOSORO

## Menu

### はじまりの一皿

- ・旨味のスープ
- ・里芋とちりめんのフリット ルイユ
- ・越宝玉と十穀の菓のチップス グラスフェッドヨーグルト

### 前菜 I

福山箕島産グリーンアスパラガス 赤にし  
瀬戸の柑橘のオランダーズソース  
クラタペッパー完熟胡椒

### 前菜 II

山波産ピーツとはっさくのラズベリーヴィネガーマリネ  
佐藤農園のハーブ

### 魚料理

尾道産ヒラメのムニエル 焦がしバターソース  
トマト ケール ケッパー

### 肉料理

播州牛(牝)ウチヒラの炭火焼き 白ワインソース  
ジャガイモのフォンダン アレッタのソテー

### デザート

ホワイトチョコ 瀬戸の柑橘 尾道酢

### プティフル

「Restaurant ようそろ」では、左記のおすすめコースメニューをベースに、下記のアラカルトメニューより好きなお料理をご自由にご追加いただくことができます  
お好きなものをこころゆくまでご堪能ください

(※メニューは季節や仕入れ状況により異なります)

## À la carte

### 本日のスペシャルティ

- ・尾道産眠り猪の炭火焼き
- ・アオリイカの刺身 わらび 江田島オリーブオイル
- ・牛頬肉の赤ワイン煮込み  
塩レモンのマッシュポテト
- ・三良坂フロマージュの熟成チーズ
- ・カワハギのシャンパンソース 尾道産生若芽

### デザート

- ・パンナコッタ 赤ワインソース スイスメレンゲ
- ・苺のミルフィーユ 酒粕クリーム

