

# Shimamura privé

## シマムラ プリベ

心地よい空間と、島村シェフを、貸切で過ごす贅沢な時間「シマムラ プリベ」。  
 歓送迎会・誕生パーティー・イベントなど、ご家族や気の合ったお仲間と、楽しいひとときを  
 SHIMAMURAでお過ごしください。

*Déjeuner* 昼のコース (11:30 ~ 15:00 Lo.14:00) 3,500 円～

### A コース /3,500 円

本日おすすめオードヴル  
 手造りポタージュ  
 本日の獲れたてお魚料理  
 又は  
 本日の特選お肉料理  
 ワゴンデザートをお楽しみ下さい  
 コーヒー、ミニャルディーズ

### B コース /5,500 円

本日おすすめオードヴル  
 本日の獲れたてお魚料理  
 本日の特選お肉料理  
 フロマーージュブラン  
 ワゴンデザートをお楽しみ下さい  
 コーヒー、ミニャルディーズ

### C コース /6,800 円

本日おすすめオードヴル  
 手造りポタージュ  
 本日の獲れたてお魚料理  
 本日の特選お肉料理  
 チーズの盛合わせ  
 ワゴンデザートをお楽しみ下さい  
 コーヒー、ミニャルディーズ

### シマムラ プリベの特典

島村シェフ特製のキャビアを使った  
 スペシャルリテをコースの一品に  
 お付けします。



写真はお料理です。

*Dinner* 夜のコース (17:30 ~ 22:00 Lo.21:00) 8,000 円～

### A コース /8,000 円

本日おすすめオードヴル  
 本日の獲れたてお魚料理  
 本日の特選お肉料理  
 チーズの盛合わせ  
 季節のパティスリーをお楽しみ下さい  
 コーヒー、ミニャルディーズ

### B コース /10,000 円

本日おすすめオードヴルを 2 品  
 本日の獲れたてお魚料理  
 本日の特選お肉料理  
 完熟フロマーージュ各種  
 季節のパティスリーをお楽しみ下さい  
 コーヒー、ミニャルディーズ

### C コース /15,000 円

本日のアミューズ  
 本日おすすめオードヴルを 2 品  
 本日の獲れたてお魚料理  
 本日の特選お肉料理  
 完熟フロマーージュ各種  
 季節のパティスリーをお楽しみ下さい  
 コーヒー、ミニャルディーズ



### シェフ 島村光徳

1972 年広島県生まれ。神戸ベイシェラトンホテル、神戸北野ホテル、大阪本町レストランカランドリエ等を経て、フランスリヨン・カンヌでの修行経験後、帰国。ミクニヒロシマにオープン時より携わる。三園清三シェフの精神を受け継ぎ、「レストラン シマムラ レスプリ・ド・ミクニ」をオープン。

※仕入状況により内容を変更する場合がございます。 ※ご予算に応じます。

シマムラ プリベをご予約のお客様に限り、ご要望によりフリードリンクを 2,500円よりご利用いただけます。



ハモの春豆ソース



うずらのバレーン仕立て



アスパラと鮮魚のア・ラ・ヴァブル



本マグロのタルタル

La Cuisine Terroir  
 RESTAURANT  
**SHIMAMURA**  
 L'esprit de MIKUNI

ご予約は、12名様以上からお受けしております。(少人数もご相談に応じます)

### 【お問い合わせ・ご予約】

レストラン シマムラ レスプリ・ド・ミクニ TEL 082-511-1618

〒731-0012 広島市中区上八丁堀4番1号アーバンビューグランドタワー12階

営業時間/Lunch 11:30~15:00(Lo 14:00) Dinner 17:30~22:00(Lo 21:00) 定休日/月曜日(祝日営業)

<http://www.restaurant-shimamura.jp>