

セゾンコース

Menu SAISON

(前菜2皿+お魚料理+メイン+デザート+コーヒー)

ノルマンディー産
イズニーバター
¥600(¥660税込)

パンとご一緒に 吉田豚とバターのリエット
avec le pain la rilette de porc 'Yoshida'

鳥取県産 ズワイガニ・タマネギのムースとオマールエビのコンソメジュレ
フランス産キャビア添え
Gelée de homard, mousse d'oignon et crabe "ZUWAIGANI" au caviar

<前菜を下記よりお選び下さい>

DEUXIEME AU CHOIX

フランス産 プーレジョーヌとハンガリー産マグレ鴨・トリュフのテリーヌ
Terrine de poulet jaune de France et de magret de canard aux Truffes

埼玉県・吉田豚とハンガリー産フォアグラのジャンボンペルシエ サラダ添え
Jambon persillé

山口県萩直送 本日の鮮魚のポワレ
Poisson poêlé de Hagi

<メインを下記よりお選び下さい>

PLAT AU CHOIX

濃厚な旨み!

US産 ブラックアンガス牛・ザブトンのロースト エシャロットソース
Rôti de Bœuf "Black Angus" sauce échalote

特選牛フィレ肉とフォアグラのポワレ トリュフ香るペリゲーソース
Filet de Bœuf poêlé sauce Périgueux

フランス産 仔羊ロース肉のロースト ジュのソース
Selle d'agneau de France sauce jus

黒毛和牛
半額フェアー!

松阪牛サーロインのポワレと
黒毛和牛ホホ肉の赤ポルト酒煮込みの盛り合わせ(+¥3080税込) 大特価!
Entrecôte de boeuf "MATSUZAKA" poêlé et ragoût de joue de Kurogawagyū au porto

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶
Café ou thé