ヨーロッパ食材
フェアー！

トラディションコース

Menu TRADITION ¥3600 (¥3960税込)

(アミューズ＋前菜2皿＋メイン+デザート+コーヒー)

＜通年でお楽しみ頂ける定番コース＞

大特価！

フランス産サマートリュフ入荷
3g￥300(税別)
お料理のトッピングに

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

****

ENTREE AU CHOIX

埼玉県・吉田豚の田舎風パテ　スペイン産 生ハムサラダ添え
Pâté de campagne maison '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

******

＜二皿目＞

DEUXIEME ASSIETTE

本日の季節の一皿
L'assiette de saison

******

＜メインを下記よりお選び下さい＞

PLAT AU CHOIX

本日のお魚料理
La marée du jour

フランス・シストロン産 仔羊(100g)モモ肉のロースト　ジュのソース
Gigot d'agneau de Sisteron rôti　sauce jus

濃厚な旨み！ブラックアンガス牛・ザブトン(希少部位)(100g)のロースト
グリーンペッパーソース　季節の野菜添え
Rôti de Bœuf "Black Angus" sauce poivre vert

フランス・ヴァンデ産仔鴨ムネ肉のローストとモモ肉のコンフィ　モリーユ茸のソース
Filet rôti et confit de cuisse de canette　sauce morilles

A3ランク！最高級部位！
黒毛和牛フィレ肉(100g)のポワレ　赤ワインソース(+￥1600税別→+￥1200税別)
Filet de boeuf "KUROGE-WAGYU" poêlé　sauce vin rouge

お肉料理に！
+￥500税別で　フォアグラのポワレ+黒トリュフソースへのグレードアップができます。

****

デザート　Dessert

コーヒー 又は 紅茶　Café ou Thé