

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>

パンとご一緒に 吉田豚とバターのリエット

With the bread the "Yoshida" pork rilette

<前菜を下記よりお選び下さい>

CHOOSE ONE

熊本県産 天草大王(地鶏)とフォアグラ・トリュフのテリーヌ サラダ添え

"Amakusa Daioh" chicken, foie gras terrine

サーモンとホタテ貝のテリーヌ 有機野菜とイクラ添え

Salmon and scallop terrine

鳥取県産 ズワイガニ・新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

"Zuwai" crab and onion mousse, lobster jelly with caviar

<二皿目>

SECOND STARTER

本日の季節の一皿

Seasonal plate

<メインを下記よりお選び下さい>

CHOOSE ONE

本日のお魚料理

Fish of the day

フランス産 仔羊ロース肉のロースト ラタトゥイユ添え 黒オリーブとジュのソース

French roasted lamb, ratatouille black olives and lamb sauce

ハンガリー産 鴨胸肉のロースト アールグレイ香るソースビガラード

French roasted duck breast bigarade(orange) sauce, earl grey tea flavor

A5ランク! 黒毛和牛モモ肉(100g)のロースト

"KUROGE-WAGYU" round beef

特選牛 フィレ肉とフォアグラのポワレ (+¥1100税込)

Specialities beef tenderloin and foie gras

A5ランク 山形牛サーロインのポワレ (+¥1650税込)

A5 rank 'YAMAGATA' beef sirloin poêlé

デザート

Dessert

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or tea