

エトワールコース

Menu ETOILE ¥10000 (¥11000税込)

(アミューズ+前菜2皿+フォアグラ+お魚料理+オマールエビ+メイン+デザート+コーヒー)
＜三大食材 キャビア・フォアグラ・トリュフをおりませたコース＞

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

真鯛と柿のタルタル マンダリンのヴィネグレット

Tartare of red sea bream and persimmon mandarine vinaigrette

山口県萩産 蒸しアワビ フランス・アキテーヌ産 キャビア
イタリア産 水牛モッツアレラ ビーツのソース

Steamed Abalone shell, french caviar and mozzarella cheese beets sauce

フランス産 フォアグラのポワレ マッシュルームのスープ トリュフのカプチーノ 秋トリュフ

Poeled Foie gras, mushroom soup, truffle cappuccino and autumn truffles

山口県萩産 甘鯛のウロコ焼き 軽井沢産 霧下キャベツのソース

"Amadai" fish cooks with scales Karuizawa cabbage sauce

ブルターニュ産 オマールエビと松茸のラビオリ オマールエビのコンソメ仕立て

French lobster and "Matsutake" mushroom Ravioli on lobster consomme

＜メインを下記よりお選び下さい＞

CHOOSE ONE

大分県・杵築産 仔イノシシロース肉のロースト 栗かぼちゃのピューレ 白ポルト酒のソース

Roasted Wild boar loin and pumpkin puree white porto sauce

フランス・ビュルゴー家のシャラン鴨ムネ肉のローストと北海道産 わだのゴボウ 赤ワインソース

Roasted Challans Duck fillet from Maison Burgaud red wine sauce

フランス・バザス牛リブロース肉のロースト
ゴールドー赤ワイン香るシャンピニオンデュクセルを添えて ジュのソース

Roasted Bazas beef, mushrooms Duxelles with red wine
beef sauce

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or tea

ディナータイムは別途消費税10%とサービス料10%を頂戴致します。