

# エトワールコース

Menu ETOILE ¥9900税込 (¥9000税抜)

Hokkaido butter  
北海道産バター  
¥330税込 (¥300税抜)

パンと一緒に 吉田豚のリエット

**Bread and "YOSHIDA" pork rilette**

\*\*\*\*\*

キャビアとオマールエビ  
にんじんのムースとオマールエビのコンソメジュレ

**Composition of lobster, lobster jelly, carrot mousse and caviar**

\*\*\*\*\*

北海道産ホタテ貝とビーツ、カブのラビオリ  
りんごとライムの香り

**Turnip ravioli, Hokkaido scallops and beets  
apple and lime flavor**

\*\*\*\*\*

ゆずの香り、酸味をとじこめたなめらかなフォアグラと金柑  
黒トリュフをあしらって

**Creamy foie gras with the scent of yuzu, kumquat and black truffle**

\*\*\*\*\*

日本一の漁場”長崎五島列島”より旬のお魚の一皿

**Fish of Nagasaki with butterbur scape**

\*\*\*\*\*

<メインを下記よりお選び下さい>

**CHOOSE ONE**

**牛肉フェアー!!**

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

**"Zabuton Black Angus" beef roast shallot sauce**

ニュージーランド産 仔羊ランプ肉のロースト

**Lamb roast**

**牛肉フェアー!!**

国産牛フィレ肉のポワレ エシャロットソース

**Japanese beef fillet poele shallot sauce**

本日のお肉料理 (+¥XXX税込)

**Today's special main**

※ ¥2400税込~から追加料金が  
発生致します。

※Additional charges may apply  
depending on the production  
area and part.

\*\*\*\*\*

デザート  
**Dessert**

コーヒー 又は 紅茶  
**Coffee or tea**