Menu ￥2593(税込￥2800)

＜前菜+メイン+デザート+カフェ＞

ノルマンディー産
無塩・イズィニーバター
￥324税込

pour le pain　Beurre de Cochon

パンとご一緒に吉田豚とバターのリエット

****

Les Entrées

〈前菜を下記より一皿お選びください〉

Entrée de crustacés

本日のおすすめ前菜 魚介料理

Terrine de campagne et canette fumée

自家製テリーヌ・ド・カンパーニュとハンガリー産 仔鴨胸肉のしっとり燻製と
サラダの盛り合わせ

Salade de rosbif aux truffes

最上級！オーストラリア産 葡萄牛(ブラックアンガス種)モモ肉の冷製ローストビーフと
秋トリュフの有機野菜サラダ (+￥324税込)

****

Les plats

〈主菜を一皿お選びください〉

ご追加に!!
1/2 Soupe　¥540税込
スープ(ハーフサイズ)

1/2 Homard Rôti

オマール海老1/2尾のロースト (+￥972税込)

La marée au goût du jour

山口県・萩産 本日のお魚料理

Cuisse de Canard confit

スペイン産 鴨モモ肉のコンフィ　白インゲン豆のカッスーレ添え

Joue de bœuf en cocotte

国産牛 ホホ肉の煮込み 生パスタ添え

Steak Frites et Salade

赤身が旨い！メキシコ産　若姫牛厚切りサーロインステーキ(170g)
ポテトフライとサラダ添え

****

お得な3杯のワインセット!!
(70cc×3杯)
¥2160税込
コースにあわせたオザミこだわりの
ワインセットをご用意

Dessert
デザート
Café
コーヒー　又は　紅茶

ご追加に!!
バスクの至宝!!
オテイザさんの生ハム・サラミ
の盛り合わせ
¥1944税込
1/2サイズ¥1080税込