

セゾンコース

Menu SAISON ¥7800税込 (¥7091税抜)

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

パンとご一緒に 吉田豚のリエット

Bread and "YOSHIDA" pork butter

アミューズブーシュ

Amuse-bouche

鳥取県産 ズワイガニ・にんじんのムースとオマールエビのコンソメジュレ
キャビア添え

Lobster jelly, zuwai crab, carrot mousse and caviar

<前菜を下記よりお選び下さい>

CHOOSE ONE

京都地鶏丹波黒どりとホロホロ鶏、七谷鴨のバロティエヌ トリュフヴィネグレットソース
Guinea fowl, Tanba chicken, Nanatani duck ballotine with truffle vinaigrette sauce

愛媛県産 鮮魚のカルパッチョ タブナードソース
Fish carpaccio tapenade sauce

古代米のリゾット モンサンミッシェル産ムール貝とゆり根、舞茸の鮮魚の一皿 白ポルトソース
**Kodaimai risotto and fish cooked with Mont Saint Michel mussels,
lilies bulbs and maitake mushrooms, white porto sauce**

<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 (+¥1210税込)
Japanese beef fillet poele shallot sauce

牛肉フェアー!!

本日の黒毛和牛 エシャロットソース (+¥XXX税込)
Today's Kuroge-Wagyu poele shallot sauce

※¥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

ディナータイムは上記税込価格に別途サービス料10%を頂戴致します。