

# 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。