

トラディションコース

Menu TRADITION ¥6300税込 (¥5727税抜)

(前菜+お魚料理+メイン+デザート+コーヒー)

北海道産バター
¥330税込 (¥300税抜)

パンとご一緒に 吉田豚とバターのリエット
avec le pain la rilette de porc 'Yoshida'

アミューズブーシュ
Amuse-bouche

埼玉県・吉田豚のパテ・ド・カンパーニュと
鹿児島県産 三ツ星カンパチのカルパッチョ タブナードソースの盛り合わせ

Pâté de campagne de porc "Yoshida" et
Carpaccio de "kanpachi" sauce tapenade

本日のお魚料理
La marée du jour

<メインを下記よりお選び下さい>

PLAT AU CHOIX

US産 ブラックアンガス牛 ブレードミート(リブロースの希少部位)のステーキ オニオンソース
Steak Angus sauce oignon

ニュージーランド産 仔羊ランプ肉のロースト
Agneau rôti

鴨ムネ肉のロースト 赤ワインソース
Canard rôti sauce vin rouge

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 (+¥330税込)
エシャロットソース

Rôti de Bœuf "Black Angus" sauce échalote

国産牛フィレ肉のポワレ エシャロットソース (+¥1500税込)
Filet de boeuf japonais poêlé sauce échalote

和牛フェア!

熊本県産・黒樺牛サーロインのポワレ エシャロットソース (+ ¥4000 → ¥2600税込) 40%OFF

Entrecôte de boeuf Kurohana poêlé sauce échalote

和牛フェア!

熊本県産・黒樺牛フィレ肉のポワレ エシャロットソース (+ ¥4500 → ¥2700税込) 40%OFF

Filet de boeuf Kurohana poêlé sauce échalote

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶
Café ou thé

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。