

# 世界3大食材コース

## Menu ¥7500(税込)

<前菜2品+魚料理+メイン+デザート+コーヒー>

pour le pain **Beurre de Cochon**  
パンと一緒に吉田豚とバターのリエット

ノルマンディー産  
無塩・イズイニーバター  
¥324税込

\*\*\*\*\*

### Caviar

フランス産**キャビア**！！丸ごと1瓶10g  
フロマージュブラン・パルメザン・焼き上げとうもろこしのブリニ (+¥1512税込)

又は

### Gelée de homard et ZUWAIGANI au Caviar

鳥取産ズワイガニ・新玉ネギのムースとオマールエビのコンソメ **キャビア**添え

\*\*\*\*\*

### Foie gras poêlé

本日の**フォアグラ**のポワレ

\*\*\*\*\*

### Poisson poêlé

山口県萩産 鮮魚のポワレ

又は

### Bouillabaisse

オマールエビの濃厚ブイヤベース

\*\*\*\*\*

### Filet de Bœuf en Rossini

特選牛フィレ肉(100g)と**フォアグラ**(50g)・**トリュフ**のロッシーニ

又は

### Entrecôte de bœuf de "KUROGE-WAGYU"

ほどよい霜降り！黒毛和牛サーロイン(100g)のステーキ(+¥540税込)

\*\*\*\*\*

### Dessert

デザート

### Café ou thé

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