

# セゾンコース

Menu SAISON ¥5500 (¥6050税込)

(アミューズ+前菜2皿+お魚料理+メイン+デザート+コーヒー)  
<旬の食材をふんだんにお楽しみ頂けるコース>

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'

\*\*\*\*\*

和歌山県産 子持ち熊野鮎のコンフィ サラダ仕立て シェリーのソース  
Confit de 'Kumano Ayu' en salade

\*\*\*\*\*

フランス産 鴨・フォアグラ・トリュフのパテ・アン・クルート  
Pâté en croûte au canard, au foie gras et aux truffes

\*\*\*\*\*

山口県・萩産 クエと蕪のブレゼ コンソメと共に  
Braisé de poisson 'Kue' et de navet

\*\*\*\*\*

<メインを下記よりお選び下さい>

## PLAT AU CHOIX

フランス産 仔牛モモ肉のローストとリー・ド・ヴォーのムニエル  
モリーユ茸のエキューム マデラ酒のソース  
Noix de veau rôti et ris de veau meunière à l'écume de morille

大分県・杵築産 鹿モモ肉のロースト ソースグランヴヌール  
Noix de chevreuil rôtie sauce grand veneur

京鴨胸肉のロースト 赤ワインソース  
Magret de canard 'Kyogamo' sauce vin rouge

A5ランク 山形牛サーロインのポワレ (+¥1100)  
Entrecote de boeuf 'YAMAGATA' poêlé

\*\*\*\*\*

Dessert  
デザート

Café ou Thé  
コーヒー 又は 紅茶