

トラディションコース

Menu TRADITION ¥4800税込 (¥4363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 rilette

CHOOSE ONE

埼玉県・吉田豚のパテ・ド・カンパーニュと
サーモンのマリネ 黒オリーブのソースの盛り合わせ
Country-style Pâté "Yoshida" pork and
marinated salmon black olive sauce

静岡県産 ブリのカルパッチョ 水晶文旦のソース
Yellowtail carpaccio from Shizuoka with crystal pomelo sauce
ハンガリー産 フォアグラのテリーヌ 紅玉のジャム、ブリオッシュ添え (+¥1320税込)
Foie gras terrine with apple jam

CHOOSE ONE

豊洲より本日の鮮魚のポワレ 白ワインソース
Fish of the day

北海道産 エゾアワビのポワレ パセリバターソース (1個+3000円税込、1/2個+1350円税込)
Poeled abalone

※当店ではお肉の焼き加減を
ミディアムレアにてご用意しておりますが、
ご希望の焼き加減ございましたらお申し付けください。
In our restaurant, we serve the meat medium rare,
please let us know if you have a preference

どのメインディッシュにも追加可能
ヨーロッパ産秋トリュフ
1g+ ¥750 (税込)
2g+ ¥1190 (税込)
3g+ ¥1635 (税込)

CHOOSE ONE

豊洲より本日の鮮魚のポワレ 白ワインソース
Fish of the day

US産 ブラックアンガス牛 ブレードミート(リブローズの希少部位)のステーキ オニオンソース
"Black Angus" beef steak onion sauce

オザミといえば!! 吉田豚肩ロース肉のロースト オニオンソース
Aux Amis Speciality! Yoshida Pork roast

鴨ムネ肉のロースト オレンジソース
Duck roast orange sauce

アルザスフェアー!
吉田豚とソーセージのシュークルルート

YOSHIDA Pork choucroute and sausage

骨付き鴨モモ肉のコンフィ マスタードソース (+¥770税込)
Duck thigh confit mustard sauce

和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み (+¥1480税込)
Wagyu beef cheek stewed in red wine

国産牛フィレ肉のポワレ エシャロットソース (+¥1500税込)
Japanese beef fillet poele shallot sauce

デザート コーヒー 又は 紅茶
Dessert Coffee or tea