

春の食材フェアー!

セゾンコース

Menu SAISON ¥5500 (¥6050税込)
(前菜2皿+お魚料理+メイン+デザート+コーヒー)

ノルマンディー産
無塩・イズニーバター
¥300 (¥330税込)

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'

鳥取県産 ズワイガニ・タマネギのムースとオマールエビのコンソメジュレ
フランス産キャビア添え
Gelée de homard, mousse d'oignon et crabe "ZUWAIGANI" au caviar

DEUXIEME AU CHOIX

フランス産 プーレジョーヌとハンガリー産マグレ鴨・トリュフのテリーヌ
Terrine de poulet jaune de France et de magret de canard aux Truffes

四万十ポーク自家製ベーコンとフランス・ロワール産ホワイトアスパラガス
18ヶ月熟成ミモレットチーズの温製サラダ
Asperge blanche et bacon maison Shimanto fromage mimolette et oeuf pôché
salade tiède à la mimolette de 18 mois

山口県萩直送 本日の鮮魚のポワレ
Poisson poêlé de Hagi

<メインを下記よりお選び下さい>

PLAT AU CHOIX

フランス・ブルターニュ産仔牛ロース肉のロースト 旬! スペイン産モリヨン茸とマデラ酒のソース
Veau rôti sauce aux champignons morillon d'Espagne

特選牛フィレ肉とフォアグラのポワレ トリュフ香るペリゲーソース
Filet de Bœuf poêlé sauce Périgueux

フランス産 仔羊ロース肉のロースト ジュのソース
Selle d'agneau rôti sauce jus

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶
Café ou thé