

ディナー エトワールコース

Menu ETOILE ¥14500税サ込 (¥11983税サ抜)

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

3種のアミューズブーシュ
Amuse-bouche

ニンジンとムースとコンソメジュレ、オマールエビのコンポジション キャビア添え
Composition of homard, consomme jelly, carrot mousse and caviar

黒毛和牛のローストビーフ クルミのヴィネグレットソース
"KUROGEWAGYU" Roast beef

牛コンソメのスープ トリュフの香り
Consomme soup truffle taste

CHOOSE ONE

山口県萩産 甘ダイのうろこ焼き オマールエビのソース
Grilled tilefish with scales lobster sauce

カナダ産 1/2オマールエビテールロースト アメリケーヌソース (+¥2100税込)
1/2 Homard roti

グレープフルーツとバジルのグラニテ
Granita

※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

CHOOSE ONE

ニュージーランド産 仔羊鞍下肉のロースト ジュのソース
Lamb selle roast

国産黒毛和牛内モモ肉のロースト 赤ワインソース
Roasted Japanese Black beef thigh red wine sauce

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

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or tea