

**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**

ニンジンの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**

\*\*\*\*\*

ハンガリー産 フォアグラテリーヌ 清見オレンジのジャム プリオッシュ添え  
**Foie gras terrine with orange jam**

**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(+¥1350税込)  
**1/2Homard 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**

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

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**

\*\*\*\*\*

デザート  
**Dessert**

コーヒー 又は 紅茶  
**Coffee or tea**