

# セゾンコース

Menu SAISON ¥6500 (¥7150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)

ノルマンディー産  
イズニーバター  
¥600(¥660税込)

パンと一緒に 吉田豚とバターのリエット  
avec le pain la rilette de porc 'Yoshida'

\*\*\*\*\*

本日のアミューズ

Amuse

\*\*\*\*\*

兵庫県産”香住がに”・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 "Kasumi gani" 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 Truffles

秋の味覚  
大フェアー!

新潟県魚沼産 ”八色しいたけ”と北海道産秋鮭・ホタテ貝のテリーヌ

Terrine de champignon "Yairo shiitake", saumon et Saint-Jacques

\*\*\*\*\*

秋の味覚  
大フェアー!

鹿児島県産”秋太郎”(バショウカジキ)のミキュエと石川県産”金沢美人れんこん”のピュレ  
Mi-cuit d'espadon-voilier "Akitaro" et purée de racine de lotus "Kanazawa Bijin"

\*\*\*\*\*

<メインを下記よりお選び下さい>

## PLAT AU CHOIX

濃厚な旨み!

US産 ブラックアンガス牛・ザブトンのロースト エシャロットソース

Rôti de Bœuf "Black Angus" sauce échalote

秋の味覚  
大フェアー!

大分県杵築市”山香アグリ”、日本鹿ロース肉のロースト ポワヴラードソース

Chevreuril rôti sauce poivrade

フランス産 鴨ロース肉(バルバリ種)のロースト ビガラードソース

Canard rôti sauce bigarade

特選牛フィレ肉とフォアグラのポワレ トリュフ香るペリグーソース

Filet de Bœuf poêlé sauce Périgueux

松阪牛ロースのポワレと黒毛和牛ホホ肉の赤ポルト酒煮込みの盛り合わせ(+¥1980税込)  
Entrecôte de boeuf "MATSUZAKA" poêlé et ragoût de joue de Kurogewagyu au porto

\*\*\*\*\*

デザート  
Dessert

コーヒー 又は 紅茶  
Café ou thé

ディナータイムは上記税込価格に別途サービス料10%を頂戴致します。