

# セゾンコース

Menu SAISON ¥6500税込 (¥5909税抜)  
(前菜2皿+お魚料理+メイン+デザート+コーヒー)

北海道産バター  
¥330税込(¥300税抜)

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

\*\*\*\*\*

<前菜を下記よりお選び下さい>

## DEUXIEME AU CHOIX

地鶏”丹波黒どり”のテリーヌ トリュフ風味  
Terrine de poulet "Tanba Kuro-dori" aux truffes

山口県萩産 サワラの炙り ラタトゥイユ添え 愛媛県産 青みかんのヴィネグレットソース  
"Sawara" grillé et ratatouille vinaigrette à la mandarine

\*\*\*\*\*

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

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

フランス産 仔羊モモ肉のロースト ジュのソース  
Gigot d'agneau rôti sauce au jus

鴨ムネ肉のロースト 赤ワインソース  
Canard rôti sauce vin rouge

黒毛和牛モモ肉のロースト エシャロットソース (+¥660税込)  
Noix de boeuf "Kuroge-wagyu" sauce échalote

A5ランク！常陸牛(肩三角)のロースト エシャロットソース (+¥1100税込)  
Boeuf "Hitachi" sauce échalote

\*\*\*\*\*

デザート  
Dessert

コーヒー 又は 紅茶  
Café ou thé