

# ランチ トラディションコース

Menu TRADITION ¥4980税込 (¥4527税抜)

Hokkaido butter  
北海道産バター  
¥330税込 (¥300税抜)

パンと一緒に 吉田豚のリエット

**Bread and "YOSHIDA" pork rilette**

\*\*\*\*\*

## CHOOSE ONE

埼玉県・吉田豚のパテ・ド・カンパーニュとサーモンのマリネ 黒オリーブのソースの盛り合わせ  
**Country-style Pâté "Yoshida" pork and marinated salmon black olive sauce**

サーモンのマリネとじゃがいものブリニ セルベルドカニソース マスの卵添え

**Marinated salmon and potato blinis**

鶏白レバームース 金柑のジャム添え

**Chicken liver mousse with kumquat jam**

カナダ産 オマールエビとズワイガニのガトー仕立て 淡路島産 フルーツ玉ねぎのクーリ(+¥660税込)

**Lobster and snow crab cake**

\*\*\*\*\*

## CHOOSE ONE

長野県産 天龍鮎のコンフィ ラヴィゴットソース

**Confit of sweetfish with ravigote sauce**

豊洲より本日の鮮魚のポワレ 白ワインソース

**Fish of the day**

※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

US産 ブラックアンガス牛 内モモのステーキ オニオンソース

**"Black Angus" beef steak onion sauce**

オザミといえば!! 吉田豚肩ロース肉のロースト オニオンソース

**Aux Amis Speciality! Yoshida Pork roast**

鴨ムネ肉のロースト オレンジソース

**Duck roast orange sauce**

北海道産 エゾ鹿内モモ肉のロースト ポワヴラードソース

**Ezo Venison thigh roast with poivrade sauce**

国産牛フィレ肉のポワレ エシャロットソース (+¥880税込)

**Japanese beef fillet poele shallot sauce**

\*\*\*\*\*

デザート  
**Dessert**

コーヒー 又は 紅茶  
**Coffee or tea**