

## MENU DÉGUSTATION

¥10,800(税・サービス料10%込13,068)

以下メニューは、とある日のコース内容です  
ご来店時には内容が異なる場合がございます ご了承ください

### ”鮪フェア”

インドマグロとビーツのタルタル アボカド,大葉,梅肉のエミュルション 葉ワサビのアクセント  
TUNA AND BEET TARTARE WITH AVOCADO,SHISO,AND UNE PASTE, ACCENTED WITH WASABI LEAVES

フランス産ホワイトアスパラガスと山口県産アオリイカ, フヌイユとグレープフルーツのマリネ  
WHITE ASPARAGUS AND SQUID,WITH FENNEL AND GRAPEFRUIT MARINADE

あいち鴨とフォアグラのパイ包み焼き ペリゲーソース  
AICHI DUCK AND FOIE GRAS EN CROÛTE WITH TRUFFE SAUCE

山口県萩産サワラのポワレ 京味噌香るヴァンプラン  
PAN-SEARED SPANISH MACKEREL WITH KYOTO MISO AND WHITE WINE

### お好みの主菜をお選び下さい

本日の牛肉料理  
TODAY'S BEEF DISH

蝦夷鹿ロースのロースト ソースグランヴヌール  
ROASTED EZO DEER LOIN WITH GRAND VENERE SAUCE

薬で香りと火を入れたオーストラリア産仔羊背肉のロティ ジュのソース 薬の香りをアンフィゼしたアマレット風味のエキューム  
STRAW-ROASTED LAMB, JUS SAUCE, AMARETTO ESPUMA

### コースにプラス料金を頂戴致します

黒毛和牛フィレ肉のポワレ 仔牛のジュにマスタードの酸味を加え +¥2,200 (税サ込2,662)  
PAN-SEARED BLACK-HAIRED WAGYU BEEF FILET WITH VEAL JUS AND MUSTARD SAUCE

フォアグラと黒毛和牛フィレ肉のロッシーニ ペリゲーソース +¥3,200 (税サ込3,872)  
ROSSINI WITH FOIE GRAS AND JAPANESE BLACK BEEF FILLET

アヴァンデセール  
SMALL DESSERT

グランデセール  
GRAND DESSERT

コーヒー 又は 紅茶  
COFFEE OR TEA