

ディナー トラディションコース

Menu TRADITION ¥6980税サ込 (¥5768税サ抜)

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

アミューズブーシュ
Amuse-bouche

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

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

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 (+¥550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

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

北海道産 エゾ鹿内モモ肉のロースト ポワヴレードソース
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
Japanese beef fillet poele shallot sauce

フランス産 ビゴール黒豚ロースのポワレ マスタードソース
Noir de Bigorre Pork poele Mustard Sauce

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or tea