

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

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
Snow crab cake

サーモンのマリネとじゃがいものブリニ セルベルドカニユソース
Marinated salmon and potato blinis

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

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

ハンガリー産 フォアグラテリーヌ 清見オレンジのジャム ブリオッシュ添え(+¥1230税込)
Foie gras terrine with orange jam

CHOOSE ONE

豊洲より本日の鮮魚のポワレ 白ワインソース
Fish of the day

カナダ産 1/2オマールエビテールロースト アメリケーヌソース(+¥1870税込)
1/2Homard roti

※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
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

国産黒毛和牛内モモ肉のロースト 赤ワインソース (+¥660税込)
Roasted Japanese Black beef thigh red wine sauce

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or tea