

# トラディションコース

Menu TRADITION ¥6300税込 (¥5727税抜)  
(前菜+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)

パンと一緒に 吉田豚とバターのリエット  
avec le pain la rilette de porc 'Yoshida'

\*\*\*\*\*

アミューズブーシュ  
Amuse-bouche

埼玉県・吉田豚のパテ・ド・カンパーニュと  
愛媛県産 鮮魚のカルパッチョ タプナードソースの盛り合わせ

Pâté de campagne de porc "Yoshida" et  
Carpaccio de poisson sauce tapenade

\*\*\*\*\*

本日のお魚料理のポワレ又はロースト  
軽やかなソースアムルーズで(オマール海老の軽やかなソース)

La marée du jour

\*\*\*\*\*

<メインを下記よりお選び下さい>

## PLAT AU CHOIX

US産 ブラックアンガス牛 ブレードミート(リブロースの希少部位)のステーキ オニオンソース  
Steak Angus sauce oignon

ニュージーランド産 仔羊ランプ肉のロースト  
Agneau rôti

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

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 (+¥550税込)  
エシャロットソース

Rôti de Bœuf "Black Angus" sauce échalote

国産牛フィレ肉のポワレ エシャロットソース (+¥1500税込)  
Filet de boeuf japonais poêlé sauce échalote

\*\*\*\*\*

デザート  
Dessert

コーヒー 又は 紅茶  
Café ou thé

ディナータイムは上記税込価格に別途サービス料10%を頂戴致します。