

<新元号令和&7周年記念コース>

Menu ¥7777(税込サ込)

(アミューズ+前菜+前菜+お魚料理+メイン+デザート+コーヒー)

Avec le pain le beurre de cochon
パンとご一緒に吉田豚とバターのリエット

Amuse-Bouche

<アミューズ>

Asperge blanche

フランス・ロワール産 ホワイトアスパラガス 柑橘のソース

La première entrée

<前菜1>

Gelée de homard, mousse d'oignon et crabe "ZUWAIGANI" au caviar
鳥取産 ズワイガニ・新玉ネギのムースとオマールエビのコンソメジュレ
フランス産キャビア添え

La deuxième entrée

<前菜2>

Terrine de poulet "AMAKUSA-DAIOH" au foie gras
熊本県・天草大王(地鶏)とフォアグラ・トリュフのテリーヌ サラダ添え

Le Poisson

<お魚料理>

La marée au goût du jour
山口県・萩産 本日のお魚料理

Le Plat

<主菜>

Filet de boeuf Rossini

特選牛フィレ肉(100g)とフォアグラ(50g)・トリュフのロッシーニ

Dessert

デザート

Café ou Thé

コーヒー 又は 紅茶

