

セゾンコース

Menu SAISON ¥6500 (¥7150税込)

(アミューズ+前菜3皿+お魚料理+メイン+デザート+コーヒー)

<旬の食材をふんだんにお楽しみ頂けるコース>

パンと一緒に 吉田豚とバターのリエット

avec le pain le beurre de cochon

真鯛と柿のタルタル マンダリンのヴィネグレット

Tartare de dorade et kaki à la vinaigrette de mandarine

和歌山県産 子持ち熊野鮎のコンフィ サラダ仕立て シェリーのソース

Confit de 'Kumano Ayu' en salade

フランス産 鴨・フォアグラ・トリュフのパテ・アン・クルート

Pâté en croûte au canard, au foie gras et aux truffes

山口県・萩産 クエと燕のブレゼ コンソメと共に

Braisé de poisson 'Kue' et de navet

<メインを下記よりお選び下さい>

PLAT AU CHOIX

フランス産 仔牛モモ肉のローストとリー・ド・ヴォーのムニエル

モリーユ茸のエキューム マデラ酒のソース

Noix de veau rôti et ris de veau meunière à l'écume de morille

大分県・杵築産 鹿モモ肉のロースト ソースグランヴヌール

Noix de chevreuil rôtie sauce grand veneur

京鴨胸肉のロースト 赤ワインソース

Magret de canard 'Kyogamo' sauce vin rouge

A5ランク 山形牛サーロインのポワレ (+¥1100)

Entrecote de boeuf 'YAMAGATA' poêlé

Dessert

デザート

Café ou Thé

コーヒー 又は 紅茶

ディナータイムは別途消費税10%とサービス料10%を頂戴致します。