

# エトワールコース

Menu ETOILE ¥9900税込 (¥9000税抜)

北海道産バター  
¥330税込 (¥300税抜)

パンとご一緒に 吉田豚とバターのリエット  
avec le pain la rilette de porc 'Yoshida'

\*\*\*\*\*

フランス・アキテーヌ産 キャビアとオマールエビ  
にんじんのムースとオマールエビのコンソメジュレ

Composition au homard, mousse de carotte et caviar

\*\*\*\*\*

バジルとシソの香りを閉じ込めた愛媛県産 はものフリットベニエ  
赤パプリカ、トマトのコンディマンクーリと秋ナスのエスカベッシュ

Beignet de congre fri de Ehime parfumé au shiso et au basilic  
Escabèche d'aubergine sauce de condiment à la tomate et au poivron rouge

\*\*\*\*\*

カルフォルニア産 黒イチジクの香味をとじこめたフォアグラ  
ほうじ茶のアクセント

Foie gras aux figes et au thé HOJICHA

\*\*\*\*\*

日本一の漁場”長崎五島列島”より旬のお魚の一皿

Poisson de Nagasaki

\*\*\*\*\*

<メインを下記よりお選び下さい>

## PLAT AU CHOIX

本日のお肉料理

Le plat viande du jour

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 エシャロットソース  
Rôti de Bœuf "Black Angus" sauce échalote

ニュージーランド産 仔羊ラム肉のロースト

Agneau rôti

国産牛フィレ肉のポワレ エシャロットソース

Filet de boeuf japonais poêlé sauce échalote

\*\*\*\*\*

デザート  
Dessert

コーヒー 又は 紅茶  
Café ou thé