

エトワールコース

Menu ETOILE ¥12000税込 (¥10909税抜)

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

フランス・アキテーヌ産 キャビアとオマールエビ
かぼちやのムースとオマールエビのコンソメジュレ
Composition au homard, mousse de potiron et caviar

徳島県産 すだちあゆと北海道産 ホタテに
カダイフをまとわせて
レモンバーベナ、桃の香りの初夏の一皿
Ayu et Saint-Jacques enveloppés dans du kadaif

ソーテルヌ香るフォアグラカナールのブランマンジェ
甘酸っぱいビーツのコンディマン
Foie gras blanc-manger

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 仔羊ランプ肉のロースト
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