

セゾンコース

Menu SAISON ¥6500税込 (¥5909税抜)

Hokkaido butter
北海道産バター
¥330税込 (¥300税抜)

パンと一緒に 吉田豚のリエット
Bread and "YOSHIDA" pork rilette

CHOOSE ONE

鳥取県産 ズワイガニ・にんじんのムースとコンソメジュレ キャビア添え
Consomme jelly, zuwai crab, carrot mousse and caviar

静岡県産 ブリのカルパッチョ 水晶文旦のソース
Yellowtail carpaccio from Shizuoka with crystal pomelo sauce

CHOOSE ONE

健味鶏のバロティーヌ トリュフヴィネグレットソース
Chicken ballotine with truffle vinaigrette sauce

黒毛和牛のローストビーフ クルミのヴィネグレットソース (+¥330税込)
"KUROGEWAGYU" Roast beef

CHOOSE ONE

豊洲より本日の鮮魚のポワレ オマールエビのソース
White-meat fish poeled lobster sauce

北海道産 エゾアワビのポワレ パセリバターソース (1個+2800円税込、1/2個+1060円税込)
Poeled abalone

※当店ではお肉の焼き加減を
ミディアムレアにてご用意しておりますが、
ご希望の焼き加減ございましたらお申し付けください。
In our restaurant, we serve the meat medium rare,
please let us know if you have a preference

CHOOSE ONE

どのメインディッシュにも追加可能
大特価！チベット産黒トリュフ
～最高級の香りをどうぞ～

1g + ¥940 (税込)
2g + ¥1600 (税込)
3g + ¥2250 (税込)

豊洲より本日の鮮魚のポワレ オマールエビのソース
Fish of the day

北海道産 エゾ鹿ロース肉のポワレ ポワヴラードソース
Venison loin poele with poivre sauce

鴨ムネ肉のロースト オレンジソース
Duck roast red orange sauce

黒毛和牛100%ハンバーグ フォンドヴォーとシェリーヴィネガーのソース
Kuroge-wagyu hamburg steak

国産牛フィレ肉のポワレ エシャロットソース (+¥330税込)
Japanese beef fillet poele shallot sauce

国産黒毛和牛内モモ肉のロースト 赤ワインソース (+¥880税込)
Roasted Japanese Black beef thigh jus and red wine sauce

黒毛和牛スネ肉の赤ワイン煮込み (+¥1100税込)
Kuroge-wagyu beef shank stewed in red wine

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or tea