

## 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 rillette

\*\*\*\*\*

### 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

健味鶏のバルティーヌ 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 poele 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

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)

### 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  
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