

エトワールコース

Menu ETOILE ¥12000税込 (¥10909税抜)

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

パンとご一緒に 吉田豚のリエット

Bread and "YOSHIDA" pork rilette

アミューズブーシュ

Amuse-bouche

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 of lobster, lobster jelly, carrot mousse and caviar

北海道産ホタテ貝とビーツ、カブのラビオリ

りんごとライムの香り

Turnip ravioli, Hokkaido scallops and beets

apple and lime flavor

ゆずの香り、酸味をとじこめたなめらかなフォアグラと金柑

黒トリュフをあしらって

Creamy foie gras with the scent of yuzu, kumquat and black truffle

日本一の漁場”長崎五島列島”より旬のお魚の一皿

Fish of Nagasaki with butterbur scape

<メインを下記よりお選び下さい>

CHOOSE ONE

牛肉フェアー!!

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

"Zabuton Black Angus" beef roast shallot sauce

ニュージーランド産 仔羊ランプ肉のロースト

Lamb roast

牛肉フェアー!!

国産牛フィレ肉のポワレ エシャロットソース

Japanese beef fillet poele shallot sauce

本日のお肉料理 (+¥XXX税込)

Today's special main

※ ¥2400税込~から追加料金が
発生致します。

※Additional charges may apply
depending on the production
area and part.

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or tea