

# ディナー トラディションコース

Menu TRADITION ¥6980税サ込 (¥5768税サ抜)

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

\*\*\*\*\*

アミューズブーシュ  
Amuse-bouche

## CHOOSE ONE

埼玉県・吉田豚のパテ・ド・カンパーニュとサーモンのマリネ 黒オリーブのソースの盛り合わせ  
Country-style Pâté "Yoshida" pork and marinated salmon black olive sauce

サーモンのマリネとじゃがいものプリニ セルベルドカニソース マスの卵添え  
Marinated salmon and potato blinis

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  
"KUROGEWAGYU" Roast beef

フランス産 ホワイトアスパラガス トリュフヴィネグレットソース ポーチドエッグ添え  
White asparagus with truffle vinaigrette and poached egg

ハンガリー産 フォアグラテリーヌ 金柑のジャム プリオッシュ添え (+¥550税込)  
Foie gras terrine with kumquat jam

カナダ産 オマールエビとズワイガニのガトー仕立て 淡路島産 フルーツ玉ねぎのクーリ (+¥550税込)  
Lobster and snow crab cake

\*\*\*\*\*

## CHOOSE ONE

長野県産 天龍鮎のコンフィ ラヴィゴットソース  
Confit of sweetfish with ravigote sauce

豊洲より本日の鮮魚のポワレ 白ワインソース  
Fish of the day

※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  
イタリア産ピアンケット(春)トリュフ  
～最高級の香りをどうぞ～

1g + ¥660(税込)

2g + ¥1100(税込)

3g + ¥1600(税込)

オザミといえば!! 吉田豚肩ロース肉のロースト オニオンソース

Aux Amis Speciality! Yoshida Pork roast

エゾ鹿とフォアグラのパイ包み焼き ポワヴラードソース  
Ezo Venison and Foie Gras Pie with poivrade sauce

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

フランス産 ビゴール黒豚ロースのポワレ マスタードソース  
Noir de Bigorre Pork poele Mustard 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

\*\*\*\*\*

デザート  
Dessert

コーヒー 又は 紅茶  
Coffee or tea