

Menu ¥2593(税込¥2800)

<前菜+スープ+メイン+デザート+コーヒー>

pour le pain Beurre de Cochon

パンとご一緒に吉田豚とバターのリエット

Les Entrées

<前菜を下記より一皿お選びください>

Entrée de crustacés

本日のおすすめ前菜 魚介料理

Pâté de campagne et salade de jambon cru

吉田豚の自家製パテ・ド・カンパーニュとバスク・オテイザさんの生ハムサラダ添え

Salade de rosbif aux truffes

最上級！オーストラリア産 葡萄牛(ブラックアンガス種)モモ肉の冷製ローストビーフと
サマートリュフの有機野菜サラダ(+¥324税込)

<スープ>

Soupe du jour

本日のスープ

Les plats

<主菜を一皿お選びください>

Homard

オマールエビ 本日のスタイルで(+¥1296税込)

La marée au goût du jour

山口県・萩産 本日のお魚料理

Le Plat du jour

本日のおすすめお肉料理

Joue de bœuf en cocotte

国産牛 ホホ肉の煮込み 生パスタ添え

Steak de bœuf

赤身が旨い！メキシコ産 若姫牛厚切りサーロインステーキ(150g)
グリーンペッパーソース 季節の野菜添え

お得な3杯のワインセット!!

(70cc×3杯)

¥2160税込

コースにあわせたオザミこだわりの
ワインセットをご用意

Dessert

デザート

Café

コーヒー 又は 紅茶

ノルマンディー産
無塩・イズィニーバター
¥324税込

ご追加に!!
バスクの至宝!!
オテイザさんの生ハム・サラミ
の盛り合わせ
¥1944税込
1/2サイズ¥1080税込