トラディションコース

Menu TRADITION ¥4800 (¥5280税込)

(アミューズ2種＋前菜＋前菜又はお魚料理＋メイン+デザート＋コーヒー)

＜通年でお楽しみ頂ける定番コース＞

パンとご一緒に 吉田豚とバターのリエット

avec le pain la rillette de porc 'Yoshida'

****

本日のアミューズ

Amuse-bouche

******

＜前菜を下記よりお選び下さい＞

ENTREE AU CHOIX

名古屋コーチンと フォアグラ・トリュフのテリーヌ　サラダ添え

Terrine de poulet "Nagoya Cochin" au foie gras

ノルウェー産 サーモンのマリネ 緑コショウ風味　マンゴーのソース

Saumon mariné au poivre vert　sauce mangue

鳥取県産 ズワイガニ・タマネギのムースとオマールエビのコンソメジュレ フランス産キャビア添え

Gelée de homard, mousse d'oignon et crabe "ZUWAIGANI" au caviar

******

＜二皿目を下記よりお選び下さい＞

DEUXIEME ASSIETTE

本日の季節の一皿

L'assiette de saison

山口県萩産　本日のお魚料理

La marée au goût du jour

******

＜メインを下記よりお選び下さい＞

PLAT AU CHOIX

フランス産　仔羊のロースト　ラタトゥイユ添え　黒オリーブとジュのソース

Agneau rôti et ratatouille, sauce au jus d'agneau et aux olives noires

ハンガリー産 鴨胸肉のロースト アールグレイ香るソースビガラード

Filet de canard rôti sauce bigarade au thé earl grey

A5ランク！黒毛和牛モモ肉(100g)のロースト

Noix de bœuf de "KUROGE-WAGYU"

特選牛 フィレ肉とフォアグラのポワレ（+￥880税込）

Filet de Bœuf au foie gras

A5ランク 山形牛サーロインのポワレ　エシャロットソース（+￥1870税込）

Entrecote de boeuf 'YAMAGATA' poêlé　sauce échalote

****

デザート　Dessert

コーヒー 又は 紅茶　Café ou Thé

ディナータイムは別途消費税10%とサービス料10%を頂戴致します。