

# 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 le beurre de cochon

\*\*\*\*\*

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

熊本県産 天草大王(地鶏)とフォアグラ・トリュフのテリーヌ サラダ添え

Terrine de poulet "AMAKUSA" au foie gras

サーモンとホタテ貝のテリーヌ 有機野菜とイクラ添え

Terrine de saumon et st-jacques aux légumes

鳥取県産 ブワイガニ・新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 仔羊ロース肉のロースト 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

フランス産 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 ファイル肉とフォアグラのポワレ (+¥800)

Filet de Bœuf au foie gras

\*\*\*\*\*

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。