

セゾンコース

Menu SAISON ¥7800税込 (¥7091税抜)

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

鳥取県産 ズワイガニ・にんじんのムースとコンソメジュレ キャビア添え

Consomme jelly, zuwai crab, carrot mousse and caviar

静岡県産 ブリのカルパッチョ 水晶文旦のソース キャビア添え

Yellowtail carpaccio from Shizuoka with crystal pomelo sauce and caviar

アルザスフェアー!

ハンガリー産 フォアグラのテリーヌ 紅玉のジャム、ブリオッシュ添え (+¥580税込)

Foie gras terrine with apple jam

CHOOSE ONE

トリュフフェアー!

健味鶏のパロディーズ トリュフヴィネグレットソース

Chicken ballotine with truffle vinaigrette sauce

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

CHOOSE ONE

豊洲より本日の鮮魚のポワレ オマールエビのソース

White-meat fish poeled lobster sauce

北海道産 エゾアワビのポワレ パセリバターソース (1個+2800円税込、1/2個+1060円税込)

Poeled abalone

※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

ヨーロッパ産秋トリュフ

1g+ ¥750(税込)

2g+ ¥1190(税込)

3g+ ¥1635(税込)

豊洲より本日の鮮魚のポワレ オマールエビのソース

Fish of the day

ニュージーランド産 仔羊鞍下肉のロースト ジュのソース

Lamb selle roast

鴨ムネ肉のロースト オレンジソース

Duck roast red orange sauce

国産黒毛和牛内モモ肉のロースト 赤ワインソース

Roasted Japanese Black beef thigh jus and red wine sauce

アルザスフェアー!

吉田豚とソーセージのシュークルット

YOSHIDA Pork choucroute and sausage

骨付き鴨モモ肉のコンフィ マスタードソース

Duck thigh confit mustard sauce

国産牛フィレ肉のポワレ エシャロットソース (+¥330税込)

Japanese beef fillet poele shallot sauce

和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み (+¥550税込)

Wagyu beef cheek stewed in red wine

デザート

Dessert

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or tea