

トラディションコース

Menu TRADITION ¥3600 (¥3960税込)
(アミューズ+前菜2皿+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>

パンと一緒に 吉田豚とバターのリエット
avec le pain la rilette de porc 'Yoshida'

<前菜を下記よりお選び下さい>

ENTREE AU CHOIX

熊本県・地鶏「天草大王」とフォアグラ・トリュフのテリーヌ サラダ添え
Terrine de poulet "Amakusa-Daio" 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 ブワイガニ・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>

DEUXIEME ASSIETTE

本日の季節の一皿

L'assiette de saison

<メインを下記よりお選び下さい>

PLAT AU CHOIX

本日のお魚料理

Poisson du jour

フランス産 仔羊のナヴァラン風煮込み 春野菜添え
Navarin d'agneau aux légumes de printemps

フランス産 バルバリー鴨ムネ肉のロースト ジュのソース
Canard de Barbarie rôti sauce au jus de canard

黒毛和牛モモ肉(100g)のロースト

Noix de bœuf de "KUROGE-WAGYU"

国産牛フィレ肉とフォアグラのポワレ ペリゲーソース ロッシーニ風 (+¥1100税込)

Filet de Bœuf Rossini

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶
Café ou Thé