

# エトワールコース

Menu ETOILE ¥9900税込 (¥9000税抜)

北海道産バター  
¥330税込 (¥300税抜)

パンとご一緒に 吉田豚とバターのリエット  
avec le pain la rilette de porc 'Yoshida'

\*\*\*\*\*

フランス・アキテーヌ産 キャビアとオマールエビ  
かぼちゃのムースとオマールエビのコンソメジュレ  
Composition au homard, mousse de potiron et caviar

\*\*\*\*\*

徳島県産 すだちあゆと北海道産 ホタテに  
カダイフをまとわせて  
レモンバーベナ、桃の香りの初夏の一皿  
Ayu et Saint-Jacques enveloppés dans du kadaif

\*\*\*\*\*

ソーテルヌ香るフォアグラカナールのブランマンジェ  
甘酸っぱいビーツのコンディマン  
Foie gras blanc-manger

\*\*\*\*\*

日本一の漁場”長崎五島列島”より旬のお魚の一皿  
Poisson de Nagasaki

\*\*\*\*\*

<メインを下記よりお選び下さい>

## PLAT AU CHOIX

本日のお肉料理

Le plat viande du jour

濃厚な旨み！US産 ブラックアンガス牛・ザブトンのロースト エシャロットソース

Rôti de Bœuf "Black Angus" sauce échalote

ニュージーランド産 仔羊ランプ肉のロースト

Agneau rôti

国産牛フィレ肉のポワレ エシャロットソース

Filet de boeuf japonais poêlé sauce échalote

\*\*\*\*\*

デザート  
Dessert

コーヒー 又は 紅茶  
Café ou thé