

セゾンコース

Menu SAISON ¥7800税込 (¥7091税抜)
(前菜2皿+魚介料理+メイン+デザート+コーヒー)

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'

アミューズブーシュ
Amuse-bouche

鳥取県産 ズワイガニ・新玉ねぎ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

<前菜を下記よりお選び下さい>

DEUXIEME AU CHOIX

ホロホロ鶏、七谷鴨、イノシシのバロティーヌ トリュフヴィネグレットソース
Ballotine de pintade, canard Nanatani et de sanglier
sauce vinaigrette à la truffe

鹿児島県産 三ツ星カンパチのカルパッチョ タブナードソース
Carpaccio de "kanpachi" sauce tapenade

フランス・ロワール産 ホワイトアスパラガスと帆立貝の一皿 (+¥2200税込)
Asperges blanches et Saint-Jacques

豊洲より本日の鮮魚のポワレ モリーユ茸のコンディマンと抹茶の香り高いオイルで
Poisson du jour poêlé de Toyosu aux condiments de morilles

<メインを下記よりお選び下さい>

PLAT AU CHOIX

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 仔羊ラム肉のロースト
Agneau rôti

国産牛フィレ肉のポワレ エシャロットソース (+¥1100税込)
Filet de boeuf japonais poêlé sauce échalote

本日の黒毛和牛 エシャロットソース
La viande Wagyu du jour

※ ¥2800税込~から追加料金が
発生致します。

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶
Café ou thé

ディナータイムは上記税込価格に別途サービス料10%を頂戴致します。