MENU ¥4800 (¥5184税込)

〈前菜+スープ+メイン+デザート+コーヒー〉

Avec le pain le beurre de cochon
パンとご一緒に吉田豚とバターのリエット

****

Les Entrées
前菜　（お好きな一皿をお選び下さい）

Terrine de saumon et st-jacques aux légumes
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 poulet "AMAKUSA" au foie gras
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

Salade de rosbif aux Truffes
オーストラリア産 葡萄牛(ブラックアンガス種)モモ肉の冷製ローストビーフと
トリュフの有機野菜サラダ　(+￥400)

****

<スープ>
Soupe du jour
本日のスープ

****

Les plats
主菜　（お好きな一皿をお選び下さい）

Entrecôte de bœuf de "BUDO-GYU"
最上級！オーストラリア産 葡萄牛（ブラックアンガス種）リブロース肉(100g)のステーキ
エシャロットソース ジャガイモのグラタン添え

Filet de canard rôti
フランス産 鴨胸肉のロースト 赤ワインソース

Poisson du jour poêlé
産地直送！本日の鮮魚のポワレ

Noix de bœuf de "KUROGE-WAGYU"
A5ランク！黒毛和牛モモ肉(100g)のロースト　(+￥800)

Filet de Bœuf au foie gras
特選牛 フィレ肉とフォアグラのポワレ（+￥900)

****

Dessert
本日のデザート

Café ou Thé
コーヒー又は紅茶

ディナータイムは別途消費税8%とサービス料10%を頂戴致します。