

ディナー エトワールコース

Menu ETOILE ¥14500税サ込 (¥11983税サ抜)

Hokkaido butter
北海道産バター
¥330税込(¥300税抜)

パンとご一緒に 吉田豚のリエット

Bread and "YOSHIDA" pork rilette

3種のアミューズブーシュ

Amuse-bouche

ニンジンのムースとコンソメジュレ、オマールエビのコンポジション キャビア添え

Composition of homard, consomme jelly, carrot mousse and caviar

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

フォアグラのブランマンジェ みかんのピューレ ブリオッシュ添え

Foie gras blanc-manger with Mandarin orange puree

ハンガリー産 フォアグラテリーヌ 金柑のジャム ブリオッシュ添え

Foie gras terrine with kumquat jam

CHOOSE ONE

長野県産 天龍鮎のコンフィ ラヴィゴットソース

Confit of sweetfish with ravigote sauce

山口県萩産 甘ダイのうろこ焼き オマールエビのソース

Grilled tilefish with scales lobster sauce

グレープフルーツとバジルのグラニテ

Granita

※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

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 トリュフ添え

Lamb selle roast

国産牛フィレ肉のポワレ エシャロットソース トリュフ添え

Japanese beef fillet poele shallot sauce

国産黒毛和牛内モモ肉のロースト 赤ワインソース トリュフ添え

Roasted Japanese Black beef thigh red wine sauce

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or tea