

セゾンコース

Menu SAISON ¥6500 (¥7150税込)

(アミューズ+前菜3皿+お魚料理+メイン+デザート+コーヒー)
<旬の食材をふんだんにお楽しみ頂けるコース>

パンとご一緒に 吉田豚とバターのリエット

With the bread the "Yoshida" pork rilette

真鯛と柿のタルタル マンダリンのヴィネグレット

Tartare of red sea bream and persimmon mandarine vinaigrette

和歌山県産 子持ち熊野鮎のコンフィ サラダ仕立て シェリーのソース

'Kumano Ayu' sweetfish confit on salad

フランス産 鴨・フォアグラ・トリュフのパテ・アン・クルート

Pâté en croûte (meat pie) with duck, foie gras and truffles

山口県・萩産 クエと蕪のブレゼ コンソメと共に

'Kue' fish and turnip braisé

<メインを下記よりお選び下さい>

CHOOSE ONE

フランス産 仔牛モモ肉のローストとリー・ド・ヴォーのムニエル

モリーユ茸のエキューム マデラ酒のソース

Veal roast and ris de veau (breaded veal sweetbreads) meunière and morels ecume

大分県・杵築産 鹿モモ肉のロースト ソースグランヴヌール

Deer roast grand veneur sauce

京鴨胸肉のロースト 赤ワインソース

'Kyogamo' duck breast roast red wine sauce

A5ランク 山形牛サーロインのポワレ (+¥1000)

A5 rank 'YAMAGATA' beef sirloin poêlé

デザート

Dessert

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or tea

ディナータイムは別途消費税10%とサービス料10%を頂戴致します。