

エトワールコース

Menu ETOILE ¥9900税込 (¥9000税抜)

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 rillette

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

フォアグラのブランマンジェ みかんのピュレ ブリオッシュ添え
Foie gras blanc-manger with Mandarin orange puree

CHOOSE ONE

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

エゾアワビのポワレ パセリバターソース (+2600円税込、1/2+660円税込)
Poeled abalone

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

どのメインディッシュにも追加可能
大特価！チベット産黒トリュフ
～最高級の香りをどうぞ～

1g + ¥940(税込)
2g + ¥1600(税込)
3g + ¥2250(税込)

CHOOSE ONE

北海道産 エゾ鹿ロース肉のポワレ ポワヴラードソース
Venison loin poele with poivre sauce

黒毛和牛スネ肉の赤ワイン煮込み
Kuroge-wagyu beef shank stewed in red wine

国産牛フィレ肉のポワレ エシャロットソース
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
Roasted Japanese Black beef thigh jus and red wine sauce

北海道産黒毛和牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース(+¥1320税込)
Japanese Black beef fillet poele red wine sauce

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or tea