

# 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)

パンと一緒に 吉田豚のリエット  
Bread and "YOSHIDA" pork rilette

\*\*\*\*\*

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 みかんのピューレ 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

\*\*\*\*\*

## 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

※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)