

トラディションコース

Menu TRADITION ¥4800 (¥5280税込)
(アミューズ+前菜+お魚料理+メイン+デザート+コーヒー)

ノルマンディー産
イズニーバター
¥600 (¥660税込)

パンと一緒に 吉田豚とバターのリエット
avec le pain la rilette de porc 'Yoshida'

一口アミューズ
Amuse

<前菜を下記よりお選び下さい>

ENTREE AU CHOIX

フランス産 プーレジョーヌとハンガリー産マグレ鴨・トリュフのテリーヌ
Terrine de poulet jaune de France et de magret de canard aux Truffes

秋の味覚
大フェアー！ 新潟県魚沼産 ”八色しいたけ”と北海道産秋鮭・ホタテ貝のテリーヌ
Terrine de champignon "Yairo shiitake", saumon et Saint-Jacques

本日のお魚料理
La marée du jour

<メインを下記よりお選び下さい>

PLAT AU CHOIX

濃厚な旨み！

US産 ブラックアンガス牛・ザブトンのロースト エシヤロットソース
Rôti de Bœuf "Black Angus" sauce échalote

フランス産 仔羊モモ肉のロースト ジュのソース
Gigot d'agneau de France sauce jus

フランス産 鴨ロース肉(バルバリー種)のロースト ビガラードソース
Canard rôti sauce bigarade

秋の味覚
大フェアー！ 大分県杵築市”山香アグリ”、日本鹿ロース肉のロースト ポワヴラードソース (+ ¥330税込)
Chevreuil rôti sauce poivrade

松阪牛ロースのポワレと黒毛和牛ホホ肉の赤ポルト酒煮込みの盛り合わせ (+ ¥1980税込)
Entrecôte de boeuf "MATSUZAKA" poêlé et ragoût de joue de Kurogewagyu au porto

デザート コーヒー 又は 紅茶
Dessert Café ou thé

ディナータイムは上記税込価格に別途サービス料10%を頂戴致します。