Choose Course Menu

Menu ¥4800(¥5184 with taxes)

(starter+main+dessert)

Choose Full course Menu

Menu ¥6500(¥7020 with taxes)

(starter+fish+main+dessert)

OR (2 starter+main+dessert)

With bread
アミューズ

The pork Rillettes
特選豚のリエット

****

Starter

＜前菜を下記よりお選び下さい＞

＜Choose one＞

Pick up menu

White asparagus and directly fried salmon
仏産ホワイトアスパラガスとサーモンのミキュイ（+¥500）

Wild meat and foie gras terrine(wild venison,pups wild bour,bear)
自家製!! ジビエ（シカ・仔イノシシ・クマ）とフォアグラのテリーヌ

Prosciutto"Bigorre" Salad
フランス産 36ヶ月熟成 ビゴール豚の生ハムサラダ

Chicken jelly with Tsubugai and Carrot mousse
ツブ貝とクミン風味の人参のムース コンソメジュレ

Pork Terrine
自家製 パテ・ド・カンパーニュ（豚肉と鶏白レバーのパテ）

Fresh fish of the day Carpaccio
本日の鮮魚のカルパッチョ

****

ご追加に！

Soup of the day
本日のポタージュ
¥600

A fish plate or one more starter
〈前菜からもう一品 又は お魚料理〉

1/2 Fish of the day
本日のお魚料理

料金は税抜き表記となっております

Main

<主菜を下記よりお選び下さい>

<Choose one>

Pick Up Menu

Lamb and Tomato stew "Navarin" style

フランス産 仔羊骨付きスネ肉のトマト煮 ナヴァラン風

"YAMAGATA-GYU" Beef minced steak

山形牛100%スペシャルジューシーハンバーグ

Roasted Pork chop

吉田豚骨付きロース肉ロースト

Pan-fried fresh fish of the day white wine sauce

本日の鮮魚のポワレ 季節のお野菜を添えて
マッシュルームとエシャロット香る白ワインソース

Beef's cheeks cooked in red wine

国産牛 ホホ肉の赤ワインやわらか煮込み

Roasted duck breast

カナダ産 マグレ鴨ムネ肉のロースト

A5 Rank! Round beef filet "YAMAGATA"

Ａ５ランク 山形牛モモ肉のステーキ（+￥1500）

****

Dessert

<デザート>

料金は税抜き表記となっております。

Chef's recommendations course
(The three grand ingredients)

Menu¥9800(¥10584 with taxes)

<2 starters+fish plate+main+dessert >

Unsalted butter
Echire butter（30ｇ）
￥850

With bread
アミューズ
the pork Rillettes
特選豚のリエット

Unsalted butter
Isigny butter（25ｇ）
￥420

****

Caviar with blinies(small pancake french style)

フランス産 キャビア とうもろこしのパンケーキ

****

Fried foie gras

ヨーロッパ産鴨のフォアグラのポワレ トリュフソース

****

1/2 Roasted lobster tail

カナダ産 オマールエビのポワレ

****

A5 Rank! Round beef filet "YAMAGATA"

A5ランク 山形牛 モモ肉のステーキ

or 又は

Roasted Squab(Pigeon)

フランス産 ピジョノー（仔鳩）のロースト

****

4-piece dessert

4種のデザート盛り合わせ

お得な３杯のワインセット!!
（80ｃｃ×３杯）
¥3.000
コースにあわせたオザミこだわりの
ワインセットをご用意

料金は税抜き表記となっております。