

トラディションコース

Menu TRADITION ¥4800税込 (¥4363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

CHOOSE ONE

埼玉県・吉田豚のパテ・ド・カンパーニュと
サーモンのマリネ 黒オリーブのソースの盛り合わせ
Country-style Pâté "Yoshida" pork and
marinated salmon black olive sauce

静岡県産 ブリのカルパッチョ 水晶文旦のソース
Yellowtail carpaccio from Shizuoka with crystal pomelo sauce

CHOOSE ONE

豊洲より本日の鮮魚のポワレ 白ワインソース
Fish of the day
北海道産 エゾアワビのポワレ パセリバターソース (1個+3000円税込、1/2個+1350円税込)
Poeled abalone

※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

豊洲より本日の鮮魚のポワレ 白ワインソース
Fish of the day
US産 ブラックアンガス牛 内モモのステーキ オニオンソース
"Black Angus" beef steak onion sauce
オザミといえば!! 吉田豚肩ロース肉のロースト オニオンソース
Aux Amis Speciality! Yoshida Pork roast
鴨ムネ肉のロースト オレンジソース
Duck roast orange sauce
黒毛和牛100%ハンバーグ フォンドヴォーとシェリーヴィネガーのソース
Kuroge-wagyu hamburg steak
国産牛フィレ肉のポワレ エシャロットソース (+¥880税込)
Japanese beef fillet poele shallot sauce
黒毛和牛スネ肉の赤ワイン煮込み (+¥1100税込)
Kuroge-wagyu beef shank stewed in red wine

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or tea