

# エトワールコース

Menu ETOILE ¥9900税込 (¥9000税抜)

<キャビア・トリュフをおりませたコース>

北海道産バター  
¥330税込 (¥300税抜)

パンとご一緒に 吉田豚とバターのリエット  
avec le pain la rilette de porc 'Yoshida'

\*\*\*\*\*

フランス・アキテーヌ産 キャビアとオマールエビ・ズワイガニのコンポジション  
Composition au homard, au crabe et au caviar

\*\*\*\*\*

鹿児島県産 カンパチのカルパッチョ ふきのとうのソース  
Carpaccio de kanpachi

\*\*\*\*\*

地鶏”丹波黒どり”と沖縄県”キビまる豚”のテリーヌ トリュフ風味  
Terrine de poulet "Tanba Kuro-dori" et de porc "Kibimaru buta" aux truffes

\*\*\*\*\*

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

鴨ムネ肉のロースト 赤ワインソース  
Canard rôti sauce vin rouge

ニュージーランド産 仔羊モモ肉のロースト  
Agneau rôti

A5ランク！黒毛和牛モモ肉のロースト エシャロットソース  
Noix de boeuf "Kuroge-wagyu" sauce échalote

国産牛フィレ肉のポワレ エシャロットソース (+¥660税込)  
Filet de boeuf japonais poêlé sauce échalote

\*\*\*\*\*

デザート  
Dessert

コーヒー 又は 紅茶  
Café ou thé