

# エトワールコース

Menu ETOILE ¥12000税込 (¥10909税抜)

Hokkaido butter  
北海道産バター  
¥330税込(¥300税抜)

パンとご一緒に 吉田豚のリエット  
Bread and "YOSHIDA" pork rillette

\*\*\*\*\*

3種のアミューズブーシュ  
Amuse-bouche

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)  
Poaled abalone

\*\*\*\*\*

グレープフルーツとバジルのグラニテ  
Granita

\*\*\*\*\*

※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

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(+¥880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