# ランチ　エトワールコース

## Menu ETOILE ¥9900税込 (¥9000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

＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊

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

＊＊＊＊＊＊

牛コンソメのスープ　トリュフの香り
Consomme soup truffle taste

＊＊＊＊＊＊

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

カナダ産 1/2オマールエビテールロースト　アメリケーヌソース(+￥2600税込)
1/2Homard roti

＊＊＊＊＊＊

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

CHOOSE ONE

ニュージーランド産 仔羊鞍下肉のロースト　ジュのソース
Lamb selle roast

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(+￥660税込)
Roasted Japanese Black beef thigh red wine sauce

黒毛和牛フィレ肉のポワレ　エシャロットソース(+￥880税込)
”KUROGEWAGYU"beef fillet poele shallot sauce

＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or tea