

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 rilette

キャビアとオマールエビ にんじんのムースとコンソメジュレ
Composition of lobster, 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 梨のピューレ プリオッシュ添え
Foie gras blanc-manger with pear 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)
Poeled 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
ヨーロッパ産秋トリュフ
1g + ¥750 (税込)
2g + ¥1190 (税込)
3g + ¥1635 (税込)

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

和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
Wagyu beef cheek 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

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or tea