

ディナー トラディションコース

Menu TRADITION ¥6980税サ込 (¥5768税サ抜)

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

アミューズブーシュ

Amuse-bouche

CHOOSE ONE

サーモンのマリネとじゃがいものブリニ セルベルドカニソース

Marinated salmon and potato blinis

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

蝦夷鹿とフォアグラのテリーヌ(+¥330税込)

Venison and foie gras Terrine

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

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(+¥3150税込)

1/2Homard roti

※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

オーストラリア産 アンガス種小麦黒牛 内モモのステーキ オニオンソース

"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 red orange sauce

オーストラリア産 牛サガリ肉のポワレ エシャロットソース

Beef skirt 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(+¥440税込)

Roasted Japanese Black beef thigh red wine sauce

国産牛フィレ肉のポワレ エシャロットソース (+¥1600税込)

Japanese beef fillet poele shallot sauce

デザート

Dessert

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or tea