

# セゾンコース

Menu SAISON ¥7800税込 (¥7091税抜)  
(前菜2皿+魚介料理+メイン+デザート+コーヒー)

北海道産バター  
¥330税込 (¥300税抜)

パンと一緒に 吉田豚とバターのリエット  
avec le pain la rilette de porc 'Yoshida'

\*\*\*\*\*  
アミューズブーシュ  
Amuse-bouche

鳥取県産 ズワイガニ・かぼちやのムースとオマールエビのコンソメジュレ  
フランス産キャビア添え  
Gelée de homard, mousse de potiron et crabe "ZUWAIGANI" au caviar

\*\*\*\*\*

<前菜を下記よりお選び下さい>

## DEUXIEME AU CHOIX

京都地鶏丹波黒どりとホロホロ鶏、七谷鴨のバロティーヌ トリュフヴィネグレットソース  
Ballotine de pintade, de poulet Tanba et canard Nanatani  
sauce vinaigrette à la truffe

愛媛県産 鮮魚のカルパッチョ タプナードソース  
Carpaccio de poisson sauce tapenade

\*\*\*\*\*

豊洲より本日の白身魚のポワレ ズッキーニ・セミドライトマト・ブラックオリーブのムースリーヌと海の香り  
Poisson du jour poêlé de Toyosu aux concombres et tomates

\*\*\*\*\*

<メインを下記よりお選び下さい>

## PLAT AU CHOIX

濃厚な旨み! US産 ブラックアンガス牛・ザブトンのロースト エシャロットソース  
Rôti de Bœuf "Black Angus" sauce échalote

ニュージーランド産 仔羊ラム肉のロースト  
Agneau rôti

国産牛フィレ肉のポワレ エシャロットソース (+¥1210税込)  
Filet de boeuf japonais poêlé sauce échalote

本日の黒毛和牛 エシャロットソース  
La viande Wagyu du jour

※ ¥2400税込~から追加料金が  
発生致します。

\*\*\*\*\*

デザート  
Dessert

コーヒー 又は 紅茶  
Café ou thé

ディナータイムは上記税込価格に別途サービス料10%を頂戴致します。