

# ディナー エトワールコース

Menu ETOILE ¥14500税サ込 (¥11983税サ抜)

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**

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

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**

\*\*\*\*\*

CHOOSE ONE

フォアグラのブランマンジェ 日向夏のピュレ ブリオッシュ添え

**Foie gras blanc-manger with "Hyuganatsu" agrum puree**

ハンガリー産 フォアグラテリーヌ 金柑のジャム ブリオッシュ添え

**Foie gras terrine with kumquat jam**

CHOOSE ONE

長野県産 天龍鮎のコンフィ ラヴィゴットソース

**Confit of sweetfish with ravigote sauce**

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**

\*\*\*\*\*

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

**Roasted Japanese Black beef thigh red wine sauce**

フランス・ラカン産 仔鳩1/2羽のロースト ジュと赤ワインソース(+¥550税込)

**Roasted half a squab with jus and red wine sauce**

\*\*\*\*\*

デザート  
**Dessert**

コーヒー 又は 紅茶  
**Coffee or tea**