

仔牛・仔豚・仔羊フェアー !! セゾンコース

Menu ¥4630 (税込 ¥5000)

<前菜+前菜+お魚料理+お肉料理+デザート+コーヒー>

pour le pain Beurre de Cochon

パンとご一緒に吉田豚とバターのリエット

ノルマンディー産
無塩・イズィニーバター
¥324税込

La première Entrée

<一皿目の前菜>

Mariné de calmars lucioles de HYOGO

blanc-manger aux fèves

兵庫県産 ホタルイカのマリネ
そら豆のブランマンジェ

La deuxième Entrée

<二皿目の前菜>

Ballotine de porcelet de LOMBARDIE poelée et salade de saison

イタリア・ロンバルディア産 仔豚のバローティーヌのポワレ 季節のサラダ仕立て

Le Poisson

<お魚料理>

Poêlé de dorade japonaise de HAGI

galette de crevettes blanches

山口県・萩産 真鯛のポワレ 白エビのガレット
オマールエビのエキューム

Le Plat

<お肉料理を下記よりお選びください>

Carré d'agneau rôti et gratin de betterave au fromage de comté AOP

フランス・ロゼール産 仔羊ロース肉のローストと

コンテチーズ(AOP) 香るビーツのグラタン

Pigeonneau rôti et croustillant, petits pois à la française

フランス産 仔鳩胸肉のローストとクルスティアン・プティポワ・フランセーズ添え

Veau de lait rôti et ris de veau meunière, sauce morille

フランス産 乳飲み仔牛のローストとリードヴォー(仔牛胸腺)のムニエル

モリーユ茸のソース (+¥648税込)

お得な3杯のワインセット!!

(70cc×3杯)

¥2160税込

コースにあわせたオザミこだわりの
ワインセットをご用意

Dessert

デザート

Café

コーヒー 又は 紅茶

ご追加に!!

バスクの至宝!!

オテイザさんの生ハム・サラミ
の盛り合わせ

¥1944税込

1/2サイズ¥1080税込