トラディションコース

Menu TRADITION ¥4800 (¥5280税込)

(アミューズ＋前菜2皿＋メイン+デザート+コーヒー)

＜通年でお楽しみ頂ける定番コース＞

パンとご一緒に 吉田豚とバターのリエット

avec le pain la rillette de porc 'Yoshida'

****

大特価！

フランス産サマートリュフ入荷
3g￥300（税別）
お料理のトッピングに

ENTREE AU CHOIX

埼玉県・吉田豚の田舎風パテ　スペイン産 生ハムサラダ添え

Pâté de campagne maison 'Yoshida'

鳥取県産 ズワイガニ・トマトの冷製カッペリーニ

ソフトシェルクラブのフリット添え(10分ほどお時間を頂戴致します)

Cappellini au crabe et friture de crabe mou

******

＜二皿目＞

DEUXIEME ASSIETTE

本日の季節の一皿

L'assiette de saison

******

＜メインを下記よりお選び下さい＞

PLAT AU CHOIX

本日のお魚料理

La marée du jour

フランス産 仔羊(100g)のロースト　ジュのソース

Agneau rôti sauce jus

濃厚な旨み！ブラックアンガス牛・ザブトン（希少部位）(100g)のロースト

グリーンペッパーソース　季節の野菜添え

Rôti de Bœuf "Black Angus" sauce poivre vert

A5ランク！最高級霜降り！

黒毛和牛サーロイン(100g)のポワレ　エシャロットソース（+￥1300税別→+￥900税別）

Entrecôte de boeuf "KUROGE-WAGYU" poêlé　sauce échalote

A3ランク！最高級部位！

黒毛和牛フィレ肉(100g)のポワレ　赤ワインソース（+￥1600税別→+￥1000税別）

Filet de boeuf "KUROGE-WAGYU" poêlé　sauce vin rouge

お肉料理に！

+￥500税別で　フォアグラのポワレ+黒トリュフソースへのグレードアップができます。

****

デザート　Dessert

コーヒー 又は 紅茶　Café ou Thé

ディナータイムは別途消費税10％とサービス料10％を頂戴致します。