

# エトワールコース

Menu ETOILE ¥10000 (¥11000税込)

<三大食材 キャビア・フォアグラ・トリュフをおりませたコース>



ノルマンディー産  
無塩・イズニーバター  
¥300(税別)

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'

フランス産キャビアと  
とうもろこしのプリニ

一口 3g ¥850(税別)  
9g ¥2500(税別)  
18g ¥4800(税別)

\*\*\*\*\*

フランス・アキテーヌ産 キャビア  
Caviar

\*\*\*\*\*

オマールエビと玉ネギのムース オマールエビのコンソメジュレ  
Composition au homard, mousse d'oignon et consommé de homard

\*\*\*\*\*

埼玉県・吉田豚とハンガリー産フォアグラのテット・ド・フロマーージュ ビーツのヴィネグレットソース  
Tête de fromage au porc Yoshida et au foie gras d'Hongrie  
sauce betterave

\*\*\*\*\*

オザミスペシャルテ！フォアグラととうもろこしのホットケーキ トリュフソース  
Pancakes au foie gras sauce truffe

\*\*\*\*\*

山口県萩直送 鮮魚のポワレ 春菊のソース  
Poisson poêlé de Hagi sauce shungiku

\*\*\*\*\*

<メインを下記よりお選び下さい>

## PLAT AU CHOIX

A5ランク！黒毛和牛サーロイン(100g)のポワレ エシャロットソース  
Entrecote de boeuf poêlé sauce échalote

A4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  
Filet de boeuf "KUROGE-WAGYU" poêlé sauce vin rouge

最高の肉質と香り！  
松阪牛サーロイン(100g)のポワレ エシャロットソース(+¥700税別)  
Entrecôte de boeuf "MATSUZAKA-GYU" poêlé sauce échalote

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。