

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
¥600 (¥660税込)

パンとご一緒に 吉田豚とバターのリエット
avec le pain la rilette de porc 'Yoshida'

フランス・アキテーヌ産 キャビアとオマールエビ・ズワイガニのコンポジション
Composition au homard, au crabe et au caviar

フランス産 プーレジョーヌとハンガリー産マグレ鴨・トリュフのテリーヌ
Terrine de poulet jaune de France et de magret de canard aux Truffes

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 本日の鮮魚のポワレ
Poisson poêlé de Hagi

<メインを下記よりお選び下さい>

PLAT AU CHOIX

本日のお肉料理
Le plat viande du jour

とろける霜降り！
黒毛和牛サーロイン(100g)のポワレ エシヤロットソース
Entrecôte de boeuf "KUROGE-WAGYU" poêlé sauce échalote

特選牛フィレ肉とフォアグラのポワレ 黒トリュフソース ロッシーニ風
Filet de Bœuf Rossini

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。