

エトワールコース

Menu ETOILE ¥12000税込 (¥10909税抜)

<キャビア・トリュフをおりまぜたコース>

北海道産バター
¥330税込 (¥300税抜)

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・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

山口県萩産 サワラの炙り 愛媛県産 青みかんのヴィネグレットソース
"Sawara" grillé vinaigrette à la mandarine

地鶏”丹波黒どり”のテリーヌ トリュフ風味
Terrine de poulet "Tanba Kuro-dori" aux truffes

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

フランス産 仔羊モモ肉のロースト ジュのソース
Gigot d'agneau rôti sauce au jus

黒毛和牛モモ肉のロースト エシャロットソース
Noix de boeuf "Kuroge-wagyu" sauce échalote

A5ランク！常陸牛(肩三角)のロースト エシャロットソース (+¥770税込)
Boeuf "Hitachi" sauce échalote

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。