

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

鹿児島県産 三ツ星カンパチのカルパッチョ 青森県産 フキノウのソース
Carpaccio de "kanpachi" sauce au fukinoto

地鶏”丹波黒どり”と沖縄県”キビまる豚”のテリーヌ トリュフ風味
Terrine de poulet "Tanba Kuro-dori" et de porc "Kibimaru buta" aux truffes

本日のお魚料理
La marée du jour

<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

ニュージーランド産 仔羊モモ肉のロースト
Agneau rôti

A5ランク! 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

国産牛フィレ肉のポワレ エシャロットソース (+¥660税込)
Filet de boeuf japonais poêlé sauce échalote

デザート コーヒー 又は 紅茶
Dessert 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。