

ディナー セゾンコース

Menu SAISON ¥8800税サ込 (¥7272税サ抜)

パンとご一緒に 吉田豚のリエット

Bread and "YOSHIDA" pork rilette

Hokkaido butter
北海道産バター
¥330税込(¥300税抜)

アミューズブーシュ
Amuse-bouche

CHOOSE ONE

鳥取県産 ズワイガニ・にんじんのムースとコンソメジュレ キャビア添え

Consomme jelly, zuwai crab, carrot mousse and caviar

サーモンのマリネとじゃがいものプリニ セルベルドカニソース キャビア添え

Marinated salmon and potato blinis,caviar

鶏白レバームース 金柑のジャム添え

Chicken liver mousse with kumquat jam

カナダ産 オマールエビとズワイガニのガトー仕立て 淡路島産 フルーツ玉ねぎのクーリ(+¥550税込)

Lobster and snow crab cake

CHOOSE ONE

健味鶏のバロティエヌ トリュフヴィネグレットソース

Chicken ballotine with truffle vinaigrette sauce

黒毛和牛のローストビーフ クルミのヴィネグレットソース

"KUROGEWAGYU"Roast beef

CHOOSE ONE

長野県産 天龍鮎のコンフィ ラヴィゴットソース

Confit of sweetfish with ravigote sauce

豊洲より本日の鮮魚のポワレ オマールエビのソース

White-meat fish poeled lobster sauce

※当店ではお肉の焼き加減を
ミディアムレアにてご用意しておりますが、
ご希望の焼き加減ございましたらお申し付けください。
In our restaurant, we serve the meat medium rare,
please let us know if you have a preference

CHOOSE ONE

北海道産 エゾ鹿内モモ肉のロースト ポワヴレードソース

Ezo Venison thigh roast with poivrade sauce

ニュージーランド産 仔羊鞍下肉のロースト ジュのソース

Lamb selle roast

フランス産 ビゴール黒豚ロースのポワレ マスタードソース

Noir de Bigorre Pork poele Mustard Sauce

国産牛フィレ肉のポワレ エシャロットソース

Japanese beef fillet poele shallot sauce

国産黒毛和牛内モモ肉のロースト 赤ワインソース

Roasted Japanese Black beef thigh red wine sauce

デザート

Dessert

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or tea