

トラディションコース

Menu TRADITION ¥6300税込 (¥5727税抜)

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

パンと一緒に 吉田豚のリエット
Bread and "YOSHIDA" pork rillette

アミューズブーシュ
Amuse-bouche

CHOOSE ONE

埼玉県・吉田豚のパテ・ド・カンパーニュと
サーモンのマリネ 黒オリーブのソースの盛り合わせ
Country-style Pâté "Yoshida" pork and marinated salmon black olive sauce

静岡県産 ブリのカルパッチョ 水晶文旦のソース
Yellowtail carpaccio from Shizuoka with crystal pomelo

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

豊洲より本日の鮮魚のポワレ 白ワインソース
Fish of the day

北海道産 エゾアワビのポワレ パセリバターソース (1個+3000円税込、1/2個+1350円税込)
Poeled abalone

※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

どのメインディッシュにも追加可能
大特価！チベット産黒トリュフ
～最高級の香りをどうぞ～

1g + ¥940 (税込)

2g + ¥1600 (税込)

3g + ¥2250 (税込)

豊洲より本日の鮮魚のポワレ 白ワインソース
Fish of the day

オザミといえば!! 吉田豚肩ロース肉のロースト オニオンソース
Aux Amis Speciality! Yoshida Pork roast

鴨ムネ肉のロースト オレンジソース
Duck roast orange sauce

黒毛和牛100%ハンバーグ フォンドヴォーとシェリーヴィネガーのソース
Kuroge-wagyu hamburg steak

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

黒毛和牛スネ肉の赤ワイン煮込み (+¥660税込)
Kuroge-wagyu beef shank stewed in red wine

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or tea