

エトワールコース

Menu ETOILE ¥12000税込 (¥10909税抜)

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'

アミューズブーシュ
Amuse-bouche

フランス・アキテーヌ産 キャビアとオマールエビ
新玉ねぎのムースとオマールエビのコンソメジュレ
Composition au homard, mousse d'oignon et caviar

北海道産 ホタテ貝とフランス・バンデ産 ホロホロ鶏のファルス
長野県産 フラワー(花)ズッキーニにとじこめて
レモンバーベナ、バジルの初夏の香りの一皿
Courgette et verveine farcies au poulet et Saint-Jacques

ソーテルヌ香るフォアグラカナルのブランマンジェ
甘酸っぱいピーズのコンディマン
Foie gras blanc-manger

日本一の漁場”長崎五島列島”より旬のお魚の一皿
Poisson de Nagasaki

<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

濃厚な旨み！US産 ブラックアンガス牛・ザブトンのロースト エシャロットソース
Rôti de Bœuf "Black Angus" sauce échalote

ニュージーランド産 仔羊ランプ肉のロースト
Agneau rôti

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

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶
Café ou thé