

# セゾンコース

Menu SAISON ¥6500税込 (¥5909税抜)

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

パンとご一緒に 吉田豚のリエット

Bread and "YOSHIDA" pork butter

\*\*\*\*\*

鳥取県産 ズワイガニ・にんじんのムースとオマールエビのコンソメジュレ  
キャビア添え

Lobster jelly, zuwai crab, carrot mousse and caviar

\*\*\*\*\*

<前菜を下記よりお選び下さい>

## CHOOSE ONE

京都地鶏丹波黒どりとホロホロ鶏、七谷鴨のバロティース トリュフヴィネグレットソース  
Guinea fowl, Tanba chicken, Nanatani duck ballotine with truffle vinaigrette sauce

愛媛県産 鮮魚のカルパッチョ タブナードソース  
Fish carpaccio tapenade sauce

\*\*\*\*\*

古代米のリゾット モンサンミッシェル産ムール貝とゆり根、舞茸の鮮魚の一皿 白ポルトソース  
Kodaimai risotto and fish cooked with Mont Saint Michel mussels,  
lilies bulbs and maitake mushrooms, white porto sauce

\*\*\*\*\*

<メインを下記よりお選び下さい>

## CHOOSE ONE

牛肉フェアー!!

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  
"Zabuton Black Angus" beef roast shallot sauce

ニュージーランド産 仔羊ランプ肉のロースト  
Lamb roast

牛肉フェアー!!

国産牛フィレ肉のポワレ エシャロットソース (+¥1210税込)  
Japanese beef fillet poele shallot sauce

牛肉フェアー!!

本日の黒毛和牛 エシャロットソース (+¥XXX税込)  
Today's Kuroge-Wagyu poele shallot sauce

※ ¥2400税込~から追加料金が  
発生致します。  
※Additional charges may apply  
depending on the production  
area and part.

\*\*\*\*\*

デザート  
Dessert

コーヒー 又は 紅茶  
Coffee or tea