



食べて応援！武州和牛  
フォアグラ・オマール・黒毛和牛コース

【前菜】

Pressé de canard au foie gras  
マグレ鴨とフォアグラのプレッセ(テリーヌ)  
オレンジのキャラメリゼとビーツのソース

【オマール海老】

Homard à l'américaine  
カナダ産オマール海老  
濃厚な甲殻類のソース

【お肉料理】

Noix de boeuf rôti  
黒毛和牛！武州牛もも肉のロースト  
赤ワインソース  
又は  
サーロイン(+¥1500) / フィレ(+¥1500)  
(サーロインとフィレは銘柄が変わります)

【デザート】

Soupe de fraises  
フロマージュブランのムース浮かべた 苺のスープ

¥8000(8800)



期間限定¥4000(4400)



尾熊牧場のこだわり

- ・ 33ヶ月の長期肥育
- ・ 徹底的な飼料へのこだわり
- ・ 秩父山系の新鮮な地下水

本当に美味しい牛肉を食べてほしい  
尾熊牧場 尾熊将雄