

# 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 rillette 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

\*\*\*\*\*

フランス・ロワール産 ホワイトアスパラガスと帆立貝の一皿  
Asperges blanches 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  
甘酸っぱいビーツのコンディマン  
Foie gras blanc-manger

\*\*\*\*\*

長崎五島列島のスジアラのロースト  
Poisson "sujiara" rôti, jus pressé de "sujiara"

\*\*\*\*\*

<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

本日の黒毛和牛 エシャロットソース  
La viande Wagyu du jour

※ ¥2800税込～から追加料金が

\*\*\*\*\*

デザート  
Dessert

コーヒー 又は 紅茶  
Café ou thé

ディナータイムは上記税込価格に別途サービス料10%を頂戴致します。