

エトワールコース

Menu ETOILE ¥8000 (¥8800税込)

(アミューズ+前菜2皿+フォアグラ+お魚料理+メイン+デザート+コーヒー)
<三大食材 キャビア・フォアグラ・トリュフをおりませたコース>

パンとご一緒に 吉田豚とバターのリエット
avec le pain la rilette de porc 'Yoshida'

真鯛と柿のタルタル マンダリンのヴィネグレット
Tartare de dorade et kaki à la vinaigrette de mandarine

山口県萩産 蒸しアワビ フランス・アキテーヌ産 キャビア
イタリア産 水牛モッツアレラ ビーツのソース
Ormeau cuit à la vapeur, caviar d'Aquitaine et mozzarella sauce au betterave

フランス産 フォアグラのポワレ マッシュルームのスープ トリュフのカプチーノ 秋トリュフ
Foie gras poêlé, soupe de champignon, cappuccino de truffes et truffes d'automne

山口県萩産 甘鯛のウロコ焼き 軽井沢産 霧下キャベツのソース
"Amadai" cuit en écaille sauce au chou

<メインを下記よりお選び下さい>

PLAT AU CHOIX

大分県・杵築産 仔イノシシロース肉のロースト 栗かぼちゃのピューレ 白ポルト酒のソース
Echine de marcassin rôti et purée de potiron sauce porto blanc

フランス・ビュルゴー家のシャラン鴨ムネ肉のローストと北海道産 わだのゴボウ 赤ワインソース
Filet de canard de Challans de la maison Burgaud et salsifis sauce vin rouge

フランス・バザス牛リブロース肉のロースト
ボルドー赤ワイン香るシャンピニオンデュクセルを添えて ジュのソース
Entrecôte de boeuf de Bazas rôti, Duxelles de champignons au vin rouge
sauce au jus de boeuf

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶
Café ou Thé