

# 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＞

パンと一緒に 吉田豚とバターのリエット  
avec le pain la rilette de porc 'Yoshida'

\*\*\*\*\*

フランス産キャビア(5g) どうもろこしのブリニ  
Caviar de France et blinis

\*\*\*\*\*

オマールエビと玉ネギのムース  
オマールエビのコンソメジュレ イクラ添え

Composition au homard, mousse d'oignon et consommé de homard aux ikura

\*\*\*\*\*

名古屋コーチンとフォアグラ・トリュフのテリーヌ サラダ添え  
Terrine de poulet "Nagoya Cochin" au foie gras et truffes

\*\*\*\*\*

山口県萩産 甘鯛のウロコ焼き 白ワインと柚子のソース  
"Amadai" cuit en écaille sauce vin blanc et yuzu

\*\*\*\*\*

＜メインを下記よりお選び下さい＞

## PLAT AU CHOIX

特選牛フィレ肉とフォアグラのポワレ ペリゲーソース ロッシーニ風  
Filet de Bœuf Rossini

霜降り！黒毛和牛サーロインのポワレ エシャロットソース  
Entrecote de boeuf persillé "Kuroge-Wagyu" poêlé sauce échalote

\*\*\*\*\*

デザート  
Dessert

コーヒー 又は 紅茶  
Café ou Thé