

ランチ エトワールコース

Menu ETOILE ¥9900税込 (¥9000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 rilette

ニンジンのムースとコンソメジュレ、オマールエビのコンポジション キャビア添え
Composition of homard, consomme jelly, carrot mousse and caviar

黒毛和牛のローストビーフ クルミのヴィネグレットソース

CHOOSE ONE

フォアグラのブランマンジェ みかんのピューレ ブリオッシュ添え
Foie gras blanc-manger with Mandarin orange puree
ハンガリー産 フォアグラテリーヌ 金柑のジャム ブリオッシュ添え
Foie gras terrine with kumquat jam

CHOOSE ONE

長野県産 天龍鮎のコンフィ ラヴィゴットソース
Confit of sweetfish with ravigote sauce
山口県萩産 甘ダイのうろこ焼き オマールエビのソース
Grilled tilefish with scales lobster sauce

グレープフルーツとバジルのグラニテ
Granita

※当店ではお肉の焼き加減を
ミディアムレアにてご用意しておりますが、
ご希望の焼き加減ございましたらお申し付けください。
In our restaurant, we serve the meat medium rare,
please let us know if you have a preference

CHOOSE ONE

ニュージーランド産 仔羊鞍下肉のロースト ジュのソース トリュフ添え
Lamb selle roast
国産牛フィレ肉のポワレ エシャロットソース トリュフ添え
Japanese beef fillet poele shallot sauce
国産黒毛和牛内モモ肉のロースト 赤ワインソース トリュフ添え
Roasted Japanese Black beef thigh red wine sauce

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or tea