

エトワールコース

Menu ETOILE ¥9900税込 (¥9000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 rilette de porc 'Yoshida'

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ー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 仔羊ラム肉のロースト
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
発生致します。

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶
Café ou thé