

セゾンコース

Menu SAISON ¥6500税込 (¥5909税抜)
(前菜2皿+魚介料理+メイン+デザート+コーヒー)

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'

鳥取県産 プワイガニ・新玉ねぎのムースとオマールエビのコンソメジュレ
フランス産キャビア添え

Gelée de homard, mousse d'oignon et crabe "ZUWAIGANI" au caviar

<前菜を下記よりお選び下さい>

DEUXIEME AU CHOIX

京都地鶏丹波黒どりとホロホロ鶏、七谷鴨のバロティース トリュフヴィネグレットソース

Ballotine de pintade, de poulet Tanba et canard Nanatani
sauce vinaigrette à la truffe

愛媛県産 鮮魚のカルパッチョ タプナードソース

Carpaccio de poisson sauce tapenade

豊洲より本日の鮮魚のポワレ モリーユ茸のコンディマンと抹茶の香り高いオイルで

Poisson du jour poêlé de Toyosu aux condiments de morilles

<メインを下記よりお選び下さい>

PLAT AU CHOIX

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 (+¥1210税込)

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

※ ¥2400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