

# トラディションコース

Menu TRADITION ¥6300税込 (¥5727税抜)

Hokkaido butter  
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  
**Bread and "YOSHIDA" pork butter**

\*\*\*\*\*

アミューズブーシュ  
**Amuse-bouche**

埼玉県・吉田豚のパテ・ド・カンパーニュと  
愛媛県産 鮮魚のカルパッチョ タプナードソースの盛り合わせ

**Country-style Pâté "Yoshida" pork and  
Fish carpaccio tapenade sauce**

\*\*\*\*\*

本日のお魚料理のポワレ又はロースト  
軽やかなソースアムルーズで(オマール海老の軽やかなソース)

**Fish of the day**

\*\*\*\*\*

<メインを下記よりお選び下さい>

## CHOOSE ONE

### 牛肉フェアー!!

US産 ブラックアンガス牛 ブレードミート(リブロースの希少部位)のステーキ オニオンソース

**"Black Angus" beef steak onion sauce**

ニュージーランド産 仔羊ランプ肉のロースト

**Lamb roast**

鴨ムネ肉のロースト 赤ワインソース

**Duck roast red wine sauce**

### 牛肉フェアー!!

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 (+¥550税込)

エシャロットソース

**"Zabuton Black Angus" beef roast shallot sauce**

### 牛肉フェアー!!

国産牛フィレ肉のポワレ エシャロットソース (+¥1500税込)

**Japanese beef fillet poele shallot sauce**

\*\*\*\*\*

デザート  
**Dessert**

コーヒー 又は 紅茶  
**Coffee or tea**

ディナータイムは上記税込価格に別途サービス料10%を頂戴致します。