

セゾンコース

Menu SAISON ¥7800税込 (¥7091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 rillette

アミューズブーシュ
Amuse-bouche

CHOOSE ONE

鳥取県産 ズワイガニ・にんじんのムースとコンソメジュレ キャビア添え

Consomme jelly, zuwai crab, carrot mousse and caviar

静岡県産 ブリのカルパッチョ 水晶文旦のソース キャビア添え

Yellowtail carpaccio from Shizuoka with crystal pomelo sauce and caviar

CHOOSE ONE

健味鶏のパロティーヌ トリュフヴィネグレットソース

Chicken ballotine with truffle vinaigrette sauce

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

"KUROGEWAGYU"Roast beef

CHOOSE ONE

豊洲より本日の鮮魚のポワレ オマールエビのソース

White-meat fish poele lobster sauce

北海道産 エゾアワビのポワレ パセリバターソース(1個+2800円税込、1/2個+1060円税込)

Poaled abalone

※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

どのメインディッシュにも追加可能

大特価！フランス産黒トリュフ

～最高級の香りをどうぞ～

1g + ¥940(税込)

2g + ¥1600(税込)

3g + ¥2250(税込)

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

Lamb selle roast

国産牛フィレ肉のポワレ エシャロットソース

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 (+¥440税込)

Roasted Japanese Black beef thigh jus and red wine sauce

イタリア産 仔牛フィレ肉のロースト ジュとモリーユ茸のソース(+¥550税込)

Roasted veal fillet with jus and morel mushroom sauce

千葉県佐原産 網獲り真鴨(1/2羽) ジュと赤ワインソース(+¥550税込)

Roasted Mallard Duck with Jus and Red Wine Sauce

和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み (+¥660税込)

Wagyu beef cheek stewed in red wine

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or tea