

仔牛・仔豚・仔羊フェアー !!セゾンコース

Menu ¥6200 (¥6696税込)
(前菜+前菜+お魚料理+メイン+デザート+コーヒー)

avec le pain le beurre de cochon

パンとご一緒に 吉田豚とバターのリエット

La Première Entrée

<一皿目の前菜を下記よりお選び下さい>

Mariné de calmars lucioles de HYOGO

blanc-manger aux fèves

兵庫県産 ホタルイカのマリネ
そら豆のブランマンジェ

Asperges blanches de LOIRE

orange "Amanatsu" de OITA

フランス・ロワール産 ホワイトアスパラガス
大分県今村農園の紅甘夏

La Deuxième Entrée

<二皿目の前菜を下記よりお選び下さい>

Carpaccio grillé de "fugu" de YAMAGUCHI

gelée de vin Niagara de OTARU et "Iyokan"

山口県 萩産 真フグの炙りカルパッチョ 小樽ワイン,ナイアガラのジュレ
青いよかんのヴィネグレット

Ballotine de porcelet de LOMBARDIE poelée et salade de saison

イタリア・ロンバルディア産 仔豚のバローティーヌのポワレ 季節のサラダ仕立て

お得な3杯のワインセット!!

(70cc×4杯)

¥3,500

コースにあわせたオザミこだわりの
ワインセットをご用意

ご追加に!

バスクの至宝!

オテイザさんの生ハム・サラミ
盛り合わせ

¥1,200

Le Poisson

<お魚料理を下記よりお選び下さい>

Poêlé de dorade japonaise de HAGI

galette de crevettes blanches

山口県・萩産 真鯛のポワレ 白エビのガレット
オマールエビのエキューム

Turbo au beurre bourguignon cuit sur pierre de lave

山口県・萩産 サザエのエスカルゴバター 溶岩プレート焼き

Les plats

<お肉料理を下記よりお選び下さい>

Carré d'agneau rôti et gratin de betterave au fromage de comté AOP

フランス・ロゼール産 仔羊ロース肉のローストと
コンテチーズ(AOP) 香るビーツのグラタン

Pigeonneau rôti et croustillant, petits pois à la française

フランス産 仔鳩胸肉のローストとクルスティアン・プティポワ・フランセーズ添え

Veau de lait rôti et ris de veau meunière

sauce morille

フランス産 乳飲み仔牛のローストとリードヴォー(仔牛胸腺)のムニエル
モリーユ茸のソース (+¥300)

Dessert

デザート

Café ou Thé

コーヒー 又は 紅茶

ディナータイムは別途消費税8%とサービス料10%を頂戴致します。