

# エトワールコース

Menu ETOILE ¥12000税込 (¥10909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 rilette**

\*\*\*\*\*

3種のアミューズブーシュ

**Amuse-bouche**

ニンジンのムースとコンソメジュレ、オマールエビのコンポジション キャビア添え

**Composition of homard, consomme jelly, carrot mousse and caviar**

\*\*\*\*\*

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

フォアグラのブランマンジェ みかんのピューレ プリオッシュ添え

**Foie gras blanc-manger with Mandarin orange puree**

ハンガリー産 フォアグラテリーヌ 紅玉のジャム プリオッシュ添え

**Foie gras terrine with red delicious apple jam**

CHOOSE ONE

山口県萩産 甘ダイのうろこ焼き オマールエビのソース

**Grilled tilefish with scales lobster sauce**

真イカとフレッシュモリーユ茸のフリカッセ

**Fricassee of squid and fresh morel mushrooms**

\*\*\*\*\*

グレープフルーツとバジルのグラニテ

**Granita**

\*\*\*\*\*

CHOOSE ONE

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 トリュフ添え

**Lamb selle roast**

和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み トリュフ添え

**Wagyu beef cheek stewed in red wine**

国産牛フィレ肉のポワレ エシャロットソース トリュフ添え

**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 トリュフ添え

**Roasted Japanese Black beef thigh red wine sauce**

国産黒毛和牛サーロインのポワレ 赤ワインソース トリュフ添え (+¥550税込)

**Roasted Japanese Black beef Sirloin red wine sauce**

\*\*\*\*\*

デザート  
**Dessert**

コーヒー 又は 紅茶  
**Coffee or tea**

※当店ではお肉の焼き加減を  
メ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