

Menu ¥3611 (税込 ¥3900)

<前菜+スープ+メイン+デザート+コーヒー>

pour le pain Beurre de Cochon
パンと一緒に吉田豚とバターのリエット

Les Entrées

<前菜を下記より一皿お選びください>

Terrine de saumon et st-jacques aux légumes
サーモンとホタテ貝のテリーヌ 有機野菜とイクラ添え

Terrine de poulet "AMAKUSA" au foie gras
熊本県産 天草大王(地鶏)とフォアグラ・トリュフのテリーヌ サラダ添え

Caviar
フランス産キャビア！！丸ごと1瓶10g
フロマージュブラン・パルメザン・焼き上げとうもろこしのブリニ (+¥1404税込)

<スープ>

Soupe du jour
本日のスープ

Les plats

<主菜を下記より一皿お選びください>

La marée au goût du jour
山口県・萩産 本日のお魚料理

Entrecôte de bœuf de "BUDO-GYU"
最上級！ オーストラリア産 葡萄牛(ブラックアンガス種)リブロース肉(100g)のステーキ
エシャロットソース ジャガイモのグラタン添え

Magret de canard rôti sauce vin rouge
フランス産 マグレ鴨胸肉(100g)のロースト 赤ワインソース

Agneau Rôti
フランス産 仔羊のロースト ジャガイモのグラタン添え

Homard
オマールエビ 本日のスタイルで(+¥1080税込)

お得な3杯のワインセット!!

(70cc×3杯)

¥2160税込

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

Dessert

デザート

Café

コーヒー 又は 紅茶

ご追加に!!

バスクの至宝!!

オテイザさんの生ハム・サラミ

の盛り合わせ

¥1944税込

1/2サイズ¥1080税込