

Choose Course Menu

Menu \4800(\5184 with taxes)

(starter+main+dessert)

Choose Full course Menu

Menu \6500(\7020 with taxes)

(starter+fish+main+dessert)

OR (2 starter+main+dessert)

With bread

アミューズ

The pork Rillettes

特選豚のリエット

Starter

<前菜を下記よりお選び下さい>

<Choose one>

Pick up menu

Directly fried Japanese Tuna

京都・伊根産 本マグロの炙り ソースタップナード

Duck inside wrap the foie gras(Galantine)

US産チェリーバレー種 鴨とフォアグラのガラントーヌ (+¥200)

Prosciutto"Bigorre" Salad

フランス産 36ヶ月熟成 ビゴール豚の生ハムサラダ

Chicken jelly with Tsubugai and Carrot mousse

ツブ貝とクミン風味の人参のムース ココソメジュレ

Pork Terrine

自家製 パテ・ド・カンパーニュ (豚肉と鶏白レバーのパテ)

Fresh fish of the day Carpaccio

本日の鮮魚のカルパッチョ

Charcuterie cold meat "Pierre Oteiza"

オテイザさんの生ハム・チョリソー・ドライソーセージ盛り合わせ (+¥200)

ご追加に!

Soup of the day

本日のポターージュ

¥600

A fish plate or one more starter

<前菜からもう一品 又は お魚料理>

1/2 Fish of the day

本日のお魚料理

料金は税抜き表記となっております。

Main

<主菜を下記よりお選び下さい>
<Choose one>

Pick Up Menu

Fried Japanese tuna

京都・伊根産 本マグロホホ肉のポワレ (¥2500)

Beef sirloin from Japan

国産牛サーロインのステーキ (¥4200)

Rossini Style Beef Tenderloin , black truffles

国産牛フィレ肉と鴨フォアグラのポワレ
トリュフソースのロッシーニ風 (¥4800)

Lamb and Tomato stew "Navarin" style

フランス産 仔羊骨付きスネ肉のトマト煮 ナヴァラン風 (¥2580)

YAMAGATA-GYU" Beef minced steak

山形牛100%スペシャルジューシーハンバーグ (¥2580)

Roast Pork"YOSHIDABUTA" with bone

骨付き吉田豚のロースト (¥2950)
(It takes about 40minuts)

Pan-fried fresh fish of the day white butter sauce

本日の鮮魚のポワレ 季節のお野菜を添えて
マッシュルームとエシャロット香る白ワインソース (¥2350)

Beef's cheeks cooked in red wine

国産牛 ホホ肉の赤ワイン煮込み (¥2800)

A5 Rank! Round beef filet "YONEZAWA"

A5ランク 米沢牛モモ肉のステーキ (¥4500)

Dessert

<デザート>

料金は税抜き表記となっております。

Chef's recommendations course (The three grand ingredients)

Menu\9800(\10584 with taxes)

< 2 starters+fish plate+main+dessert >

Unsalted butter
Echire butter (30 g)
¥850

With bread
アミューズ
the pork Rillettes
特選豚のリエット

Unsalted butter
Isigny butter (25 g)
¥420

Caviar with blinies (small pancake french style)
フランス産 キャビア とうもろこしのパンケーキ

Fried foie gras
ヨーロッパ産鴨のフォアグラのポワレ トリュフソース

1/2 Roasted lobster tail
カナダ産 オマールエビのポワレ

A5 Rank! Round beef filet "YONEZAWA"
A5ランク 米沢牛 モモ肉のステーキ

or 又は
Roasted Squab (Pigeon)
フランス産 ピジョノー (仔鳩) のロースト

4-piece dessert
4種のデザート盛り合わせ

お得な 3杯のワインセット!!

(80cc × 3杯)

¥3,000

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

料金は税抜き表記となっております。