

フォアグラのテリーヌ *Foie Gras Terrine*



ハンガリー産のフォアグラに、マデラ酒などで漬け込んだクルミ、レーズン、ゴールドンベリーをファルシしじっくりと低温調理したテリーヌ。
まわりにはポートワインのジュレを纏わせ芳醇な味わいに仕立てました。
前菜としてはもちろん、ステーキと一緒にのお楽しみいただける逸品です。

- ◆アラカルト (ハーブサラダとトースト付き) ¥4,500
a la Carte (with Herbal Salad & Toast)

- ◆極みコース前菜変更 ¥1,200
Change "KIWAMI" Course's Appetizer

- ◆クオリティーコース前菜追加 ¥3,800
Add to "Quality" Course's Appetizer

- ◆お好みのステーキにトッピング ¥3,000
Add to your Steak

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。
Service charge will be added to your bill.
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。
Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。
The above menu is subject to change without prior notice.