



レストラン タテル ヨシノ プライベートサロン サンプルメニュー

ランチタイム : コース¥7,560 (¥7,000)~ ※平日ランチタイム限定コース¥5,400(¥5,000)
ディナータイム : コース¥10,800 (¥10,000) ~

※表示金額は ¥税抜 (¥税込) です。

[室料お一人様¥1,080(¥1,000)]、[サービス料(10%)]、[ドリンク代]は別途加算いたします。

サンプルメニュー①

Menu

お一人様 ¥10,800 (¥10,000)

Amuse-bouche

アミューズ ブーシュ

*Duo de foie gras : l'un au torchon,
l'autre cru mariné*

トーション仕立てのフォワグラとフォワグラのマリネ

Kinmédaï poêlé, sauce émulsionné au safran

金目鯛のポワレ ソース エミュルシヨネ サフラン

Piece de bœuf poêlée, sauce au vin rouge

牛ランプ肉のポワレ 赤ワインソース

Avant-dessert

アヴァン デセール

Grand dessert

グラン デセール

Café bio et mignardises

オーガニックコーヒーと小菓子

サンプルメニュー②

Menu

お一人様 ¥7,560 (¥7,000)

Amuse-bouche

アミューズ ブーシュ

ランチのみ

Crabe poché en froid avec pavé d'avocat

カニのポッシェ アボカドのパヴェを添えて

Saumon fumé mi-cuit à la Stella Maris

軽くスモークした厚切りサーモンのミキューイ

ステラマリス風

Joue de bœuf mijotée au vin rouge

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

Dessert

デセール

Café bio et mignardises

オーガニックコーヒーと小菓子

※上記メニューはサンプルです。

メニュー内容は当日の食材入荷状況により変更しております

サンプルメニュー③

Menu

お一人様 ¥5,400 (¥5,000)

Amuse-bouche

アミューズ ブーシュ

平日
ランチのみ

Boudin de homard à la nage

オマール海老のブーダン ナージュ仕立て

Soupe de saison à ma façon

tateruyoshino 特製 季節のスープ

Daurade poêlé en marinère de coquillages

真鯛のポワレ コキヤージュのマリニエール

Ou 又は

Joue de bœuf mijotée au vin rouge

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

Dessert

デセール

Café bio et mignardises

オーガニックコーヒーと小菓子

サンプルメニュー④

Menu

お一人様 ¥19,440 (¥18,000)

Gelée de caviar

ジュレ・ド・キャビア

*Noix de Saint-Jacques poêlées,
sauce émulsionné au safran*

帆立貝のポワレ ソース エミュルシヨネ サフラン

*Foie gras façon torchon,
enveloppé d'une feuille de betterave*

トーション仕立てのフォワグラに

ビーツのパートをまわせて

Aiguillette de sole au feu, émulsion de homard

舌平目のオ フー オマール海老のエミュルシヨン

*Filet de bœuf en croûte de moelleu,
sauce au vin rouge*

牛フィレ肉のポワレ モワルのクルート

赤ワインソース

Avant-dessert

アヴァン デセール

Grand dessert

グラン デセール

Café bio et mignardises

オーガニックコーヒーと小菓子

サンプルメニュー⑤

Menu

お一人様 ¥16,200 (¥15,000)

Amuse-bouche

アミューズ ブーシュ

Consommé de bœuf

牛のコンソメ

Salade de homard, vinaigrette de corail

オマール海老のサラダ コライユのヴィネグレット

Amadai poêlé, beurre d'anchois

甘鯛のポワレ ブール・ダンショワ

*Entrecôte poêlée aux herbes
à la crème d'échalotes*

和牛ロース肉のポワレ

香草風味のエシャロットクリーム

Avant-dessert

アヴァン デセール

Grand dessert

グラン デセール

Café bio et mignardises

オーガニックコーヒーと小菓子

サンプルメニュー⑥

Menu

お一人様 ¥12,960 (¥12,000)

Amuse-bouche

アミューズ ブーシュ

Soupe de saison à ma façon

tateruyoshino 特製 季節のスープ

Ravioles de langoustines et chou-rave

ラングスティーンとコールラビのラヴィオリ見立て

*“Hata” à la vapeur,
sauce émulsionnée au lait avec caviars*

ハタのヴァプール 牛乳のエミュルシヨネ

キャビア添え

*Entrecôte poêlée aux herbes
à la crème d'échalotes*

和牛ロース肉のポワレ

香草風味のエシャロットクリーム

Avant-dessert

アヴァン デセール

Grand dessert

グラン デセール

Café bio et mignardises

オーガニックコーヒーと小菓子

※上記メニューはサンプルです。
メニュー内容は当日の食材入荷状況により変更しております