



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。

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

Menu

ランチのみ

お一人様 ¥7,560 (¥7,000)

Amuse-bouche

アミューズ ブーシュ

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

Menu

平日
ランチのみ

お一人様 ¥5,400 (¥5,000)

Amuse-bouche

アミューズ ブーシュ

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

※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

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とわせて

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

Menu

お一人様 ¥16,440 (¥16,000)

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・ダンシヨワ

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

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