

5月のランチメニュー

お待ちしております！

ほんのり甘い有機人参のムース
軽いコンソメジュレと共に

季節のスペシャリテ

地揚げのヒシコ鰯とラタトゥイユのガレット
アンチョビクリームと小さなサラダを添えて

メインディッシュをお選びください

★ 季節の定番 仏産仔羊のナヴァラン煮込み
グリルした骨付き背肉と春野菜を添えて

または

★ 相模湾の季節のお魚 ブリオッシュの衣焼き
ホワイトアスパラのリボンと香草とレモン風味にして

または

★ 仏産雛鶏骨付き半身を軽いタンドーリ風
ナッツとレーズンのピラフと共に

または

★ 特選 黒毛和牛のグリル
新ジャガと季節の豆類 +¥1000

～ 今月のデザート ～

★ フレッシュライムのムース
季節のソルベと

または

★ フォンダン・ショコラ フランボワーズ
季節のグラスとアングレーズソース +¥500

または

★ グリーンアスパラのアイスクリーム
フォンダン・ショコラブラン +¥500

カフェ又は、ティー又は、エスプレッソ
自家栽培の庭のフレッシュハーブティ +¥500

¥ 3800

上記の価格に消費税は含まれません
10%のサービス料を別途申し受けます

5月の特選ランチメニュー

初夏のスペシャリテ

北三陸産 殻活ウニのジュレと隠岐島産 岩牡蛎 のポシエ
根セロリのムースと 隠岐の海水とシャンパンのジュレ

2皿目のオードヴル

極太仏産ホワイトアスパラと根室天然帆立
軽いオランダーズソース

メインディッシュをお選びください

★ 豪州産 仔羊骨付背肉の香草風味ロースト

16年ぶり入荷の仏シストロン産仔羊でもご用意します+1200円

または

★ 鹿児島黒豚ロース ヴィエノワーズ
仏産グリーンピースのフランセーズ

または

★ 仏産小鳩半身のファルシ
軽いジュと季節の豆類

または

★ 相模湾の海の幸、漁師風 温製サラダ仕立て
(入荷により)
蝦夷アワビのリゾット その肝と +¥800

～ 今月のデザート ～

★ 大粒 枇杷のコンポート

そのグラニテとマスカルポーネのグラス

または

★ 出始めの山梨白桃のコンポート

シャルトリューズ酒のグラニテとミントのソルベ

または

★ サヴァラン ラム酒とスパイスを効かせて
クレーム・シャンティとソルベ・ショコラ

カフェ又は、ティー又は、エスプレッソ
自家栽培の庭のフレッシュハーブティ +¥500

¥ 8000

上記の価格に消費税は含まれません
10%のサービス料を別途申し受けます