

6月のおすすすめディナー

初夏のスペシャリテ

北三陸から殻付活ウニのジュレ 根セロリのムースと

2皿目のオードヴル

徳島産 特大岩牡蠣の温製 軽くスモークして
入荷により「九十九里 飯岡産岩牡蠣」

または

旬野菜のアラグレックと魚介のメリメロ風

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

★ 仏ランド産小鳩のファルシ

軽いジュと季節の豆類 +¥800

または

★ 霧島黒豚ロースをしっとりローストして
こんがりヴィエノワーズ風味焼き、旬の豆類のフランセーズと

または

★ 相模湾の海の幸いろいろ、漁師風 温製サラダ仕立て

入荷により

★ 活エゾアワビのリゾット仕立て

肝のリゾット 岩海苔のソース +¥800

～ 今月のデザート ～

★ 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

★ 冷たいチェリー・ジュビレ

ダークチェリーのコンポートとキルシュ酒のアイスクリーム

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

6月のディナーメニュー

一皿目のオードブル

完熟トマトのファルシイ
海の幸のタルタルを詰めて

季節のスペシャリテ

季節の野菜12種のマリネ ア・ラ・グレック

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
ラタトゥイユのガレットと共に

または

★ 旬の相模湾のお魚
南仏風 野菜のグラタンとアサリのマリニエール

または

★ 仏産ヒナ鶏 コクレジョンヌのファルシイ
スパイシーなピラフを詰めて

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 ～

★ 旬のアメリカンチェリーのクラフティ
キルシュ酒のアイスクリームと

または

★ 出始めの白桃のコンポート
シャルトリューズ酒のグラニテとミントのソルベ +¥800

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 +¥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

¥ 4800

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セロリラヴ

As You Like メニュー

お好みの4品をご自由に組み合わせて
お二人様からどうぞ

今月のメニューとサイドメニューからお好きに4品、組み合わせて
・・・お気に召すまま わがままにどうぞ

お好きなデザートをお選びください

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

¥ 1 0 0 0 0 ~

上記の価格に消費税は含まれません
ディナータイムには、10%のサービス料を別途申し受けます

本日御用意したサイドメニュー

・・・コースメニューにプラスワン・・・

仏産ホワイトアスパラの冷たいスープ	¥ 1000
ハーフサイズ	¥ 700
*	
地物野菜たっぷりのサラダ	¥ 1000
*	
フレッシュフォアグラのソテー	
黒イチジクのローストと共に	¥ 2800
ハーフサイズ	¥ 1600
スペシャリテ 岩牡蛎 軽くスモークして、新キャベツとベーコンと	
	¥ 2800
*	
南仏シストロン産仔羊背肉のロースト 伝統的な香草風味で	
	¥ 4500
自家栽培の庭のフレッシュハーブティ	¥ 500

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