

## 6月のランチメニュー

一皿目のオードブル

完熟トマトのファルシィ  
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 コクレジオンヌのファルシィ  
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

¥ 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

## お昼だけの特別メニュー

～ お二人様からどうぞ～

今月のランチメニューからオードブル2皿と  
定番のフレッシュフォアグラを前菜にして

### 特選メインディッシュ

分厚く切った鹿児島黒毛和牛のグリル

～ 今月のデザート ～

今月のデザートからお好きなものをどうぞ

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

¥ 5 8 0 0

上記の価格に消費税は含まれません

## 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 ￥ 2800  
黒イチジクのローストと共に ￥ 1600  
ハーフサイズ

スペシャリテ 岩牡蛎 軽くスモークして、柔らかなキャベツと ￥ 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

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月の特選ランチメニュー

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皿目のオードブル

徳島産 特大岩牡蛎の温製 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