

# 1月のおすすめディナー

1皿目のオードブル

真狩の百合根と豪州産黒トリュフ  
雉子のフォンダンと雉子のコンソメと

季節のスペシャリテ

冬の地物野菜と駿河湾の赤座エビ メリメロ仕立て  
蛤のジュとトリュフのヴィネグレット

または

イタリア産 小兎とセップ茸とフォアグラのジュレ  
アンディーブとリンゴのサラダ

メインディッシュをお選びください

★ ブルターニュ産の雛鶏のファルシ  
ポワローと黒トリュフのリゾットを詰めて

または

★ 雉子とフォアグラ 肉厚椎茸のトゥルト パイ包み  
冬のガルニチュールと共に

または

★ 蝦夷鹿背肉ロース ソース ポワヴラード  
セロリラヴと仏栗のピュレと +¥ 1200

または

★ 南仏産 仔羊背肉のロースト  
17年ぶり入荷の仏シストロン産で +1200円

～今日のスペシャル・デザート～

★ 熱々フォンダン・ショコラ アメール  
完熟金柑のコンポートとトリュフのグラス

または

★ 焼きたて熱々・・・和栗渋皮煮と仏産マロンのパイ包み

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

# 1月のディナーメニュー

## 最初のオードヴル

Tout Petit pois！・・・全部プチ・ポワ！  
出始めの鹿児島産グリーンピースで 三段活用・・・  
名古屋コーチン温度卵を添えて

## 二皿目のオードヴル

鳥羽 浦村産活牡蠣 と十勝洋葱  
シャンパン風味 グラタン仕立て

## メインディッシュをお選びください

★ 冬の地物野菜 温製メリメロ仕立て  
ほんのりスモークした寒サワラをカリッと焼いて

または

★ 仏鴨腿肉と地鶏手羽先、和牛のポトフ  
冬野菜と共に ￥700プラス

または

★ 仏産ヒナ鶏 コクレジョンヌのファルシイ  
五穀米と尾鷲の小エビを詰めて

または

★ 特選黒毛和牛のグリル  
洞爺ジャガイモのグラタンと赤ワインソースで  
￥1000プラス

～ 今月のデザート ～

★ クレーム ダンジュと完熟金柑のクーリー

または

★ 熱々フォンダン・ショコラ アメール  
完熟金柑のコンポートとトリュフのグラス ￥800プラス

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

## 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

¥10000~

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・・・

聖護院カブラの温かなスープ	¥ 800
*	
フランス産セップ茸の熱々パイ包み焼き スープ ポール・ボキューズ	¥ 2200
*	
季節の地物野菜たっぷりのサラダ	¥ 1000
*	
仏産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
*	
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	¥ 4200
*	
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