

## 2月のおすすめディナー

最初のオードヴル

真狩産 百合根と仏産トリュフの温かいカプチーノ  
トリュフを挟んだ帆立貝のラヴィオリと

2皿目のオードヴル

早春の地野菜とヒラスズキ、アオリイカの温製  
メリメロ仕立て

蛤のジュと黒トリュフのヴィネグレット

または

イタリア産 小兎とセツプ茸のジュレ  
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

★ 蝦夷鹿背肉ロース ソース ポワヴラード  
仏産栗のピュレと +¥ 1000

または

★ 仏産キジとフォアグラのパイ包み焼き  
トゥルト ド フェザン

または

★ 仏産小鴨腿肉のシヴェ 赤ワイン煮  
冬キャベツのブレゼと

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

～今月のスペシャル・デザート～

★ 焼きたて熱々・・・リンゴのショーソンポム  
カルバドス酒のアイスクリームと

または

★ 温製スフレ・ショコラ アメール  
完熟金柑のコンポートと季節のグラス

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

¥ 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

## 2月のディナーメニュー

早春のスペシャリテ

Tout Petit pois！・・・全部プチ・ポワ！  
出始めのプーリア州産グリーンピースで 三段活用・・・  
ジュレとムース、ナゴヤコーチン温度卵を添えて

2皿目のオードブル

北海道産毛ガニのジュレ  
仏産根セロリのヴルーテ 柚子の香りで

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グリル  
芽キャベツと春野菜 フキノトウのソースで

または

★ 仏産ヒナ鶏 コクレジョンヌのファルシイ  
空豆と尾鷲の小エビのリゾットを詰めて

または

★ 鮫鱈とモンサンミッシェルのムール貝  
アンコウのフロマージュテット

または

★ 特選黒毛和牛のグリル  
新ジャガと新タケノコのソテー ￥1000プラス

～ 今月のデザート ～

★ 栃乙女イチゴのスープ仕立て ミント風味  
そのソルベと共に

または

★ 焼きたて熱々・・・林檎のショーソンポム  
カルバドス酒のアイスクリームと ￥700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

¥ 1 0 0 0 0 ~

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

## 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・・・

百合根の温かいスープ カプチーノ仏産トリュフと ¥ 1800

\*

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  
ハーフサイズ ¥ 1600

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