

## 2月のランチメニュー

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皿目のオードヴル

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

★ 鮫鯨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

¥ 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)

今月お薦めの季節のオードブル2皿と  
定番フォアグラを前菜にして

特選メインディッシュ  
特選黒毛和牛のグリル

～ 今月のデザート ～  
今月のデセールからお好みで

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

¥5800

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・ボキユーズ	¥ 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

## 2月の特選ランチメニュー

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 小兎とセップ茸のジュレ  
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  
仏産栗のピューレと +¥ 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