

3月のおすすめディナー

春のスペシャリテ

出始めの仏産ホワイト・長野産グリーンアスパラ

地ハマグリとアオリイカ、春野菜のメリメロ仕立て

2皿目のオードブル

スペシャリテ「初恋トマト」の三段活用

そのソルベ、ジュレ、サラダで

または

北海道 野付産 天然ホタテ

グリル、リゾット、サラダで

★ メインディッシュをお選びください

★ 春の定番 仏産仔羊のナヴァラン煮込み

クスクスと春野菜を添えて

または

★ 宮城産純バークシャー黒豚ロース ヴィエノワーズ

イタリア産グリーンピースのフランセーズ

または

★ 南仏シストロン産仔羊背肉のロースト

春野菜のプランタニエ +¥1200

または

★ 仏産雉子とフォアグラのパテ、パイ包み焼き

トゥルト ド フェザン

～ 今月のデザート ～

★ サヴァラン ラム酒を効かせて ピスタチオのグラス

または

★ フォンダン・ショコラ アメール

季節のグラスとアングリーズソース

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

3月のディナーメニュー

春のスペシャリテ

群馬佐波東の「初恋トマト」の三段活用
そのソルベ、ジュレ、サラダで

二皿目のオードブル

出始めのグリーンアスパラと春野菜
焼きたての軽いパイで挟んで オランダーズソースで

または

真狩産 百合根の温かいスープ カプチーノ仕立て
帆立貝のラヴィオリとヒマラヤトリュフと

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 フキノトウのタプナード
芽キャベツと春野菜

または

★ ココットで蒸し煮した桜鯛とハマグリ
地蛤のジュと春の野菜

または

★ 仏産ヒナ鶏 コクレジョンヌのファルシイ
空豆と小エビのリゾットを詰めて

または

★ 特選黒毛和牛のグリル
新ジャガと新筍のソテーを添えて +¥1000

～ 今月のデザート ～

★ 栃乙女イチゴのシュークリーム そのソルベと

または

★ フォンダン・ショコラ フランボワーズ
季節のグラスとアングレーズソース +¥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

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・・・

真狩産ユリ根の暖かいスープ	カプチーノ仕立て	¥ 800
	*	
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	¥ 1800
	*	
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