

4月のおすすすめディナー

春のスペシャリテ

仏産 ホワイトアスパラガスと春野菜
湘南ゴールドのオランダーズソースで

2皿目のオードヴル

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

または

春の隠岐島の岩牡蠣を軽いスモークにして
春キャベツとブルブランソース

★ メインディッシュをお選びください

★ 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

★ 鹿児島黒豚ロース アーモンドと香草の衣
仏産グリーンピースのフランセーズ

または

★ 春の定番 仏産仔羊前スネ肉のナヴァラン煮込み
クスクスと春野菜を添えて

または

★ 相模湾の海の幸、漁師風 温製サラダ仕立て

～ 今月のデザート ～

★ ブラッドオレンジとジュレ、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

または

★ グリーンアスパラのアイスクリームと
フォンダン・ショコラ ブラン

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

4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

二皿目のオードヴル

仏産ホワイトアスパラのヴィシソワーズ
春の貝類のジュレと

メインディッシュをお選びください

★ 豪州産 仔羊骨付背肉をスパイシーな衣に包んで
小さなラタトゥイユと

または

★ ココットで蒸し煮した桜鯛と地ハマグリ
地蛤のジュと春の野菜

または

★ 仏産ヒナ鶏 コクレジョンヌの軽いブレゼ
新ジャガと季節野菜と

または

★ 特選黒毛和牛のグリル

新ジャガと春野菜を添えて +¥1000

～ 今月のデザート ～

★ ココナッツのブランマンジェ
キャラメルグラスと砕いたプラリネ

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

または

★ グリーンアスパラのグラスとフォンダン・ショコラブラン
+¥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みに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・・・

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	¥ 2200
ハーフサイズ	¥ 1200
*	
地物野菜たっぷりのサラダ	¥ 1000
*	
フランス産ホワイトアスパラ	オランダーズソース1本につき
	¥ 1200
*	
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
*	
相模湾の海の幸いろいろ、漁師風 温製サラダ仕立て	¥ 3000
*	
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