

## 4月のランチメニュー

春のスペシャリティ

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

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

¥ 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  
定番のフレッシュフォアグラを前菜にして

特選メインディッシュ  
分厚く切った黒毛和牛のグリル

～ 今月のデザート ～  
今月のデザートからお好みで

カフェヌは、ティーヌは、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・・・

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

## 4月の特選ランチメニュー

仏産 ホワイトアスパラガスと春野菜  
地蛤とグリーンアスパラと

2皿目のオードブル

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

カフェヌは、ティーヌは、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