

## 5月のランチメニュー

お待ちしております！

ほんのり甘い有機人参のムース  
軽いコンソメジュレと共に

季節のスペシャリテ

地揚げのヒシコ鰯とラタトゥイユのガレット  
アンチョビクリームと小さなサラダを添えて

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  
南仏野菜のグラタンと

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

★ 仏産雛鶏骨付き半身を軽いタンドーリ風  
ナッツとレーズンのピラフと共に

または

★ 特選 黒毛和牛のグリル  
新ジャガと季節の豆類 +¥1000

～ 今月のデザート ～

★ フレッシュライムのムース  
季節のソルベと

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リーズソース +¥500

または

★ グリーンアスパラのアイスクリーム  
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

¥ 5 8 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・・・

仏産ホワイトアスパラの冷たいスープ	¥ 1000
ハーフサイズ	¥ 700
*	
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	¥ 2800
黒イチジクのローストと共に	¥ 1600
ハーフサイズ	
*	
仏産ホワイトアスパラ オランダーズソース 極太	¥ 1200～
*	
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

## 5月の特選ランチメニュー

初夏のスペシャルティ

隠岐島の岩牡蠣を軽いスモークにして  
春キャベツとブールブランソース

2皿目のオードヴル

極太仏産ホワイトアスパラと長野グリーンアスパラ  
湘南ゴールドのオランダーズソース

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 仏産仔羊骨付スネ肉のナヴァラン煮込み

クスクスと春野菜を添えて

～ 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