

7月のおすすすめディナー

夏のスペシャリテ 3種からお好きのものを2種お選びください

★ 千葉 飯岡産 天然岩牡蛎の温製 軽くスモークして

または

★ 北三陸 殻付活ウニのジュレ 根セロリと

または

★ 南仏風ブイヤベースの冷たいジュレ

アナゴ、帆立貝、金目鯛、海老とルイユソース

★ メインディッシュをお選びください

★ 豪州産 厳選仔羊背肉のロースト

17年ぶり入荷の南仏シストロン産仔羊でもご用意します+¥1200

または

★ 霧島黒豚ロースをしっとりロースト

ヴェネチア風

または

★ 仏産クロワゼ鴨丸ごとロースト

胸肉と腿のグリル2回のサービス お二人様どうぞ +¥1000

または

★ 相模湾の海の幸いろいろ、漁師風 温製サラダ仕立て

本日入荷の魚介類をグリルして バジルのソース

または

★ 活エゾアワビのリゾット仕立て

その肝のリゾット 岩海苔のソース +¥800

～ 今月のデザート ～

★ 旬の白桃のコンポート

シャルトリューズ酒のグラニテとミントのソルベ

または

★ カルフォルニア産黒イチジクとマスカルポーネ

または入荷により 信州産旬の杏のコンポート

薄い塩味のクランブルと

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

7月のディナーメニュー

最初のオードヴル

完熟トマトと夏野菜のガスパチョ仕立て
胡瓜とアボガドのコンディマン

二皿目のオードヴル

スペルト小麦と魚介のサラダ
イタリア産古代小麦と夏野菜、いろいろ魚介類

★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
茄子のムサカ風と

または

★ 旬の相模湾のお魚 夏野菜を着せて

または

★ 仏産雛鶏 コクレジョンヌの半身ロースト
色々夏野菜のグリルと

または

★ 黒毛和牛のグリル
ジャガイモとインゲン・枝豆・コーンのサラダと +¥1000

～ 今月のデザート ～

★ パッションフルーツのフラン
フロマージュブランとフランボワーズのソースと

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レーズソース +¥500

★ 旬の白桃のコンポート
シャルトリューズ酒のグラニテとミントのソルベ +¥800

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ゼロリラヴ

