

## 7月のランチメニュー

最初のオードブル

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

二皿目のオードブル

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 コクレジヨヌの半身ロースト  
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

¥ 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～

今月のランチメニューからオードブル2皿と  
定番のフレッシュフォアグラソテーを前菜にして

特選メインディッシュ  
分厚く切った鹿児島黒毛和牛のグリル  
またはローストで

～ 今月のデザート ～

今月のデザートからお好きなものをどうぞ

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

**¥5800**

上記の価格に消費税は含まれません

## 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・・・

お待たせしました！白桃の冷たいヴィシソワーズ **¥ 900**

\*

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**

\*

スペシャリテ 岩牡蛎 軽くスモークして、新キャベツとベーコンと **¥ 2800**

\*

相模湾の海の幸いろいろ、漁師風 温製サラダ仕立て **¥ 3200**

\*

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**

\*

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月の特選ランチメニュー

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

ヴェイノワーズ風

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