

8月のおすすめディナー

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

九十九里 飯岡産 天然岩牡蛎の温製 軽くスモークして

または

函館の殻付活ウニのジュレ
ホワイトアスパラのフォンダンと

または

漁師風ブロッシェット、夏のサラダと共に
穴子と帆立貝、海老、地魚を串焼きにして

★ 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
夏野菜のグラタンと

17年ぶり入荷の仏シストロン産仔羊でもご用意します+1200円

または

★ 仏産クロワゼ鴨を一羽でロースト
胸肉と腿のグリル2回のサービス お二人様どうぞ +¥1200

または

★ 霧島黒豚ロースをしっとりロースト
ヴィエノワーズ風

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

★ 沖縄産完熟マンゴーとフロマージュブラン
エスプレッソのグラニテと共に

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

8月のディナーメニュー

最初のオードヴル

北海道 厚岸湾 仙鳳趾の夏牡蠣

さっと湯がいて冷製、海水とシャンパンジュレと牡蠣のクリーム

二皿目のオードヴル

南仏風ブイヤベースの冷たいジュレ

ラタトゥイユとルイユソース

メインディッシュをお選びください

- ★ 豪州産 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

- ★ 旬の相模湾のお魚、夏野菜を着せて

または

- ★ 仏産ヒナ鶏 コクレジョンヌのファルシ
五穀米と枝豆コーンを詰めて

または

- ★ 特選 黒毛和牛のグリル
夏野菜と赤ワインソース +¥1000

～ 今月のデザート ～

- ★ ココナッツのブランマンジェ
ライチのソルベとスイカを添えて

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

または

- ★ 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セロリラヴ

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きに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

¥10000から

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・・・

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
ハーフサイズ

¥ 2800

¥ 1600

*

スペシャリテ 岩牡蛎 軽くスモークして、温製仕立て

¥ 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

*

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