

8月のランチメニュー

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

¥ 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

～ 今月のデザート ～

今月のデザートからお好みで
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
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

*

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 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

￥4500

*

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

8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

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、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