

9月のおすすすめディナー

最初のオードブル

肉厚椎茸「天恵菇」のタルト仕立て

チンタセネーゼのラルドと

2皿目のオードブル

仙鳳趾の牡蠣 シャンパンと柑橘類のジュレ

仙鳳趾の潮水と牡蠣のクリームと

または

仏産フレッシュフォアグラ トーション仕立て

黒イチジクとペドロヒメネス、自家製ブリオッシュと

メインディッシュをお選びください

★ 豪州産 仔羊背肉のロースト

秋野菜のグラタンと

18年ぶり入荷の仏産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 一羽丸ごとロースト

銀杏、秋茄子 お二人様でどうぞ+¥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 ～

★ 黒イチジクとマスカルポーネでタルト仕立て

または

★ 地物とフランスの栗でコム モンブラン

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スソース

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

9月のディナーメニュー

スペシャリテ

秋野菜と茸いろいろ ア・ラ・グレック

二皿目のオードブル

飛騨すくな南瓜と栗の冷たいヴルーテ

生ウニを乗せた牛乳の泡でカプチーノ仕立て

または

仙鳳趾の牡蠣 シャンパンと柑橘類のジュレ

仙鳳趾の潮水と牡蠣のクリームと

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

★ 季節のスズキのヴィエノワーズ風、ハマグリのおジュ

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

秋野菜のチップで 湘南の秋の装い

¥1000プラス

～ 今月のデザート ～

★ 山形産洋梨のコンポート

そのソルベと共に

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

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

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・・・

飛騨すくな南瓜と栗の冷たいヴルーテ ¥ 1000
ハーフサイズ ¥ 800

*

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

*

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