

9月のランチメニュー

スペシャリテ

秋野菜と茸いろいろ ア・ラ・グレック

二皿目のオードヴル

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ของ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リーズ 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

¥ 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みに
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

¥ 5 8 0 0

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・・・

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	
黒イチジクのローストと共に	¥ 2800
ハーフサイズ	¥ 1600

*

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

9月の特選ランチメニュー

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 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

ヴェイノワーズ風

または

★ 活地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、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