

10月のおすすめディナー

一皿目のオードブル

厚岸湾 仙鳳趾 活牡蠣の柔らかなキャベツ包み

酸味の効いたバターソース

または

伊産ラプローとセップ茸、フォアグラのジュレ

黒イチジクとペドロヒメネスのリキッド

2皿目のオードブル

秋の甘鯛の松笠焼きとタチウオと松茸のグリル

柑橘のソースと秋のサラダ仕立て

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 デュクセル風

秋野菜のグラタンと

南仏シストロン産仔羊でもご用意します +1200円

または

★ 霧島黒豚ロースをしっとりロースト

シャンピニオンと椎茸の衣と

または

★ 仏産クロワゼ鴨を一羽でロースト

酢橘とレモンのソースと銀杏、秋茄子

お二人様どうぞ +¥1200

～ 今月のデザート ～

★ 焼きたて熱々・・・湘南の栗のショーソン

パイ包み焼き、グラス・ヴァニエユ

または

★ 秋のフルーツいろいろ、グラタン仕立て

シェリー酒のサバイヨン ホイチゴのソルベ

または

★ フォンダン・ショコラ・フランボワーズ

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

10月のディナーメニュー

季節のスペシャリテ

秋の有機栽培人参のムース

地鶏のコンソメジュレと

二皿目のオードブル

スコットランド サーモンを自家製スモークして

ジャガイモのブリニと秋野菜

メインディッシュをお選びください

★ トロトロに煮込んだ 黒豚バラ肉
ポワトリーヌ・トンポーロウ 蜂蜜とスパイス風味で

または

★ 季節のお魚と本海老のリゾット

モンサンミッシェルのムール貝と

または

★ 大地鶏 2つの調理で

パリッとローストと赤ワイン煮

または

★ 特選 黒毛和牛のグリル

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 ～

★ 佐賀の黒イチヂクと洋梨のグラタン仕立て

フランボワーズのソルベと共に

または

★ 焼きたて熱々・・・湘南の栗のショーション

パイ包み焼き、グラス・ヴァニエユ +¥800

または

★ フォンダン・ショコラ・フランボワーズ

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みに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

¥ 1 0 0 0 0 ~

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・・・

飛騨スクナ南瓜と栗の冷たいヴルーテ ¥ 700

*

仙鳳趾産 牡蠣の柔らかな三浦キャベツ包み ¥ 2200

*

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

*

相模湾の海の幸、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