

10月のランチメニュー

季節のスペシャリテ

秋の有機栽培人参のムース

軽い地鶏のコンソメジュレと

二皿目のオードヴル

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

★ 大山地鶏 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・・・湘南の栗のショーソン
パイ包み焼き、グラス・ヴァニニュー +¥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

¥ 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)

今月お薦めの季節のオードブル2皿と
定番のフレッシュフォアグラを前菜にして

特選メインディッシュ
特選 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・・・

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

10月の特選ランチメニュー

一皿目のオードヴル

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

伊産ラブローとセップ茸、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皿目のオードヴル

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 木イチゴのソルベ

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リーズソース

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