

11月のディナーメニュー

季節のスペシャリテ

聖護院かぶらの温かなブルーテ

仙鳳趾の牡蠣のムニエルと

二皿目のオードブル

寒サワラの軽いスモーク

秋野菜のアラグレックと

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 ～

★ 信州 紅玉リンゴの焼きたてガレット

カルバドス風味のアイスクリームと

または

★ 焼きたて熱々・・・栗の渋皮煮のショーソン

パイ包み焼き、グラス・ヴァニユ

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

¥ 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・・・

フランス産セップ茸の熱々パイ包み焼き スープ ポール・ボキューズ	¥ 2800
*	
仙鳳趾産 牡蠣の柔らかな三浦キャベツ包み	¥ 2800
*	
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
*	
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

11月のおすすめディナー

最初のオードブル

厚岸 仙鳳趾産 牡蠣のスフレ

柔らかなポアロ葱と

または

イタリア産 兎とセップ茸、フォアグラのジュレ

季節のサラダと

2皿目のオードブル

セップ茸の熱々パイ包み焼き スープ V.G.E

(ポール・ボキューズの仏産トリュフのスタイルでもお作りできます)

メインディッシュをお選びください

★ 南仏産または豪州産 仔羊背肉のロースト

南仏シストロン産仔羊でもご用意します +1200円

または

★ 仏産小鴨モモ肉の赤ワイン煮込み

洞爺ジャガイモのピュレと

または

★ 秋の甘鯛の松笠焼きと本カマスのグリル

柑橘のソースと秋のサラダ仕立て

または

★ 仏産クロワゼ鴨を一羽でロースト

酢橘のソースと銀杏、小蕪のキャラメリゼ

お二人様どうぞ +¥1200

～ 今月のデザート ～

★ 焼きたて熱々・・・栗の渋皮煮のショーソン

パイ包み焼き、グラス・ヴァニユ

または

★ 黒イチジクと柿のミルフィーユ

アールグレイのグラスと

または

★ 焼きたて熱々、スフレ・ショコラ アメール

コニヤック風味のグラスと

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