

1月のおすすめディナー

1皿目のオードブル

仏産 雉子のコンソメ、そのフォンダンと共に
トリュフを混ぜ込んだユリ根に包んで

季節のスペシャリテ

冬の地物野菜と駿河湾の本エビ メリメロ仕立て
蛤のジュとトリュフのヴィネグレット

または

ブレス鶏とセップ茸とフォアグラのジュレ
アンディーブとリンゴと胡桃のサラダ

メインディッシュをお選びください

★ 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ーレと

または

★ 新潟網捕 青首野鴨と鴨フォアグラのパテショー
ソース サルミ

または

★ 蝦夷鹿背肉ロース ソース ポワヴラード
セロリラヴと仏栗のピューレと + 1200円

または

★ 仏シストロン産 仔羊背肉のロースト
そのナヴァランと共に + 1200円

～今月のスペシャル・デザート～

★ 熱々フォンダン・ショコラ アメール
完熟金柑のコンポートとトリュフのグラス

または

★ 焼きたて熱々・・・和栗渋皮煮と仏産マロンのパイ包み

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

1月のディナーメニュー

最初のオードヴル

Tout Petit pois!・・・全部プチ・ポワ!
出始めの鹿児島産グリーンピースで 三段活用・・・
名古屋コーチン温度卵を添えて

二皿目のオードヴル

昆布森産 活牡蠣 のスフレ
十勝のポワロ葱と

メインディッシュをお選びください

★ 冬の地物野菜 温製メリメロ仕立て
ほんのりスモークしたスコッチサーモンをカリッと焼いて

または

★ 仏鴨腿肉と地鶏手羽先、和牛のポトフ
冬野菜と共に ¥700プラス

または

★ 仏産ヒナ鶏 コクレジョンヌのファルシイ
五穀米と尾鷲の小エビを詰めて

または

★ 特選黒毛和牛のグリル
洞爺ジャガイモのグラタンと赤ワインソースで
¥1000プラス

～ 今月のデザート ～

★ クレーム ダンジュと完熟金柑のクーリー

または

★ 熱々フォンダン・ショコラ アメール
完熟金柑のコンポートとコニャックのグラス ¥800プラス

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

¥ 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～

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・・・

真狩のユリ根の温かなカプチーノ 黒トリュフ風味	¥ 1000
*	
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	¥ 2200
*	
季節の地物野菜たっぷりのサラダ	¥ 1000
*	
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