

3月のおすすめディナー

春のスペシャリテ

出始めの仏産ホワイト・極太グリーンアスパラ
地ハマグリとアオリイカ、春野菜のメリメロ仕立て

2皿目のオードブル

スペシャリテ「初恋トマト」の三段活用
そのソルベ、ジュレ、サラダで

または

北海道 野付産 天然ホタテ
グリル、リゾット、サラダで

★ メインディッシュをお選びください

★ 春の定番 仏産仔羊のナヴァラン煮込み
クスクスと春野菜を添えて

または

★ 鹿児島黒豚ロース ヴィエノワーズ
イタリア産グリーンピースのフランセーズ

または

★ 南仏シストロン産仔羊背肉のロースト
春野菜のプランタニエ +¥1200

または

★ 仏産雉子とフォアグラのパテ、パイ包み焼き
トゥルト ド フェザン

～ 今月のデザート ～

★ サヴァラン ラム酒を効かせて ピスタチオのグラス

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

3月のディナーメニュー

春のスペシャリテ

群馬佐波東の「初恋トマト」の三段活用
スーパフルーツトマトのソルベ、ジュレ、サラダで

二皿目のオードブル

魚介類と春野菜のア・ラ・グレック
アオリイカ、本海老、ムール貝・ホタテとマリネして

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 フキノトウのタプナード
芽キャベツと春野菜

または

★ ココットで蒸し煮した桜鯛とハマグリ
地蛤のジュと春の野菜

または

★ 仏産ヒナ鶏 コクレジョンヌのファルシィ
空豆のピラフを詰めて

または

★ 特選黒毛和牛のグリル
新ジャガと新筍のソテーを添えて +¥1000

～ 今月のデザート ～

★ 栃乙女イチゴのスープ、ミント風味 そのソルベと

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

カフェヌは、ティーヌは、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

カフェヌは、ティーヌは、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・・・

ホワイトアスパラの冷たいスープカプチーノ仕立て ¥ 800
＊

仏産ホワイトアスパラ 茹で上げにオランダーズソース @ ¥ _____

＊
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
ハーフサイズ ¥ 1800

＊
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