

## 3月のランチメニュー

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

二皿目のオードヴル

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 フキノトウのタップナード  
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イ  
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

¥ 5 8 0 0

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・・・

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| 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

## 3月の特選ランチメニュー

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

¥ 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