

4月のおすすめディナー

春のスペシャリテ

仏産 極太ホワイトアスパラとオランダーズソース
春野菜と冷たいホワイトアスパラのスープと

2皿目のオードブル

群馬 佐波東の「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

春の野付産天然帆立、そのリゾットと
春キャベツとブールブランソース

メインディッシュをお選びください

★ 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

★ 鹿児島黒豚ロース アーモンドと香草の衣
仏産グリーンピースのフランセーズ

または

★ 春の定番 仏産仔羊前スネ肉のナヴァラン煮込み
春野菜を添えて

または

★ 野鴨と雉、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 ～

★ ブラッドオレンジとジュレ、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

または

★ グリーンアスパラのアイスクリームと
フォンダン・ショコラブラン

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

4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
そのソルベ、ジュレ、サラダで

二皿目のオードブル

仏産ホワイトアスパラのヴィシソワーズ
春の魚介類のジュレと

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
トマトのローストと春野菜

または

★ ココットで蒸し煮した桜鯛と地ハマグリ
地蛤のジュと春の野菜

または

★ 岩手産 奥州いわい地鶏 骨つき腿肉
パリパリグリルとコックオヴァンで +¥500

または

★ 特選黒毛和牛のグリル
新ジャガと筍、春野菜を添えて +¥1000

～ 今月のデザート ～

★ 栃乙女イチゴのシュークリーム 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リーズソース +¥500

または

★ グリーンアスパラのアイスクリーム
フォンダン・ショコラブラン
+¥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

¥ 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
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・・・

群馬 佐波東の「初恋トマト」の三段活用

そのソルベ、ジュレ、サラダで ¥ 2200

ハーフサイズ ¥ 1200

*

地物野菜たっぷりのサラダ

¥ 1000

*

フランス産ホワイトアスパラ オランダーズソース1本につき

¥ 1200

*

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 ¥ 1600

*

仏産ホワイトアスパラの冷たいスープ

¥ 800

*

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