

## 4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  
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

¥ 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  
分厚く切った黒毛和牛のグリル

～ 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

¥5800

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

## 4月の特選ランチメニュー

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