

5月のおすすすめディナー

初夏のスペシャリテ

北三陸洋野の殻付活ウニのジュレ
ホワイトアスパラのフォンダンとコンソメジュレ

2皿目のオードヴル

隠岐の島産 特大岩牡蛎の温製 軽くスモークして
入荷により「九十九里 飯岡産岩牡蠣」

または

仏産ラプローとフォアグラのジュレ
旬の野菜のアラグレックと

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
プランタニエ +¥1452
または
- ★ 鹿児島黒豚ロース ヴィエノワーズ風
仏産グリーンピースのフランセーズ
または
- ★ 春の定番 仏産仔羊のナヴァラン煮込み
クスクスと旬野菜を添えて

～ 今月のデザート ～

★ 出始めの山梨白桃のコンポート
シャルトリューズ酒のグラニテとミントのソルベと

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 +¥605

¥ 8000 (¥9,680)

5月のディナーメニュー

お待ちしております！

ほんのり甘い有機人参のムース
軽いコンソメジュレと共に

季節のスペシャリテ

地揚げのヒシコ鰯とラタトゥイユのガレット
アンチョビクリームと小さなサラダを添えて

メインディッシュをお選びください

★ 豪州産 仔羊骨付背肉をスパイシーな衣に包んで
南仏野菜のグラタンと

または

★ グリーンアスパラのリゾット プランタニエ
旬の魚と 旬の野菜

または

★ 仏産雛鶏コクレジョンヌのロースト
豆類のフランセーズと

または

★ 特選 黒毛和牛のグリル
新ジャガと季節の豆類 +¥1210

～ 今月のデザート ～

★ フレッシュライムのムース
季節のソルベと

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 +¥605

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 +¥605

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 +¥605

¥ 4800 (¥5808)

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 + ¥605

¥10000～ (¥12100～)

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・・・

仏産ホワイトアスパラの冷たいスープ	¥ 1210
ハーフサイズ	¥ 847
*	
地物野菜たっぷりのサラダ	¥ 1210
*	
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	¥ 3388
ハーフサイズ	¥ 1936
*	
仏産ホワイトアスパラ オランダーズソース 極太	¥ 1452
*	
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	¥ 5082
*	
自家栽培の庭のフレッシュハーブティ	¥ 605