

6月のおすすめディナー

初夏のスペシャルティ

- ★ 隠岐島 特大岩牡蛎の温製 軽くスモークして
(漁により千葉 飯岡産)

二皿目のスペシャルティ

- ★ ブイヤベースの冷たいジュレ、ラタトゥイユ添え
アナゴ、帆立貝、金目鯛、海老とルイユソース

メインディッシュをお選びください

- ★ 豪州産 仔羊骨付背肉のロースト
南仏野菜と
仏シストロン産仔羊でもご用意します+1815円

または

- ★ 仏ランド産 仔鳩の半身ロースト
季節の豆類と新ニンニクのコンフィと +¥605

または

- ★ 富士金華豚 ロースをしっとりロースト
ヴィエノワーズ風

～ 今月のデザート ～

- ★ 出始めの山梨白鵬 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

または

- ★ 焼きたてのタルト・ショコラ アメール
チェリーのコンポートとキルシュのアイスクリーム

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)

6月のディナーメニュー

一皿目のオードブル

スペルト小麦と魚介のサラダ
イタリア産古代小麦とラタトゥイユ、いろいろ魚介類

季節のスペシャリテ

千葉 飯岡産 岩牡蠣のショーフロワ
シャンパンジュレと牡蠣のクリーム

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

★ 旬の相模湾のお魚パピヨット仕立て
フレッシュトマトとフレッシュハーブで包み焼きにして
または

★ 仏産雛鶏のタンドーリ風
ナッツとレーズンのピラフと共に
または

★ 特選 黒毛和牛のグリル
早採りインゲンとクレソン、コーンと枝豆のサラダ
+¥1210

～ 今月のデザート ～

★ 旬のアメリカンチェリーのクラフティ
キルシュ酒のアイスクリームと
または

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

¥ 1 0 0 0 0 ~ (¥ 1 2 1 0 0 ~)

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	¥ 3388
黒イチジクのローストと共に	¥ 1936
ハーフサイズ	¥ 1936
*	
スペシャリテ 岩牡蛎 軽くスモークして、新キャベツとベーコンと	¥ 3388
*	
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