

6月のランチメニュー

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

季節のスペシャルティ

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

または

★ フォンダン・ショコラ フランボワーズ
季節のグラスとフルーツ +¥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

¥ 3800 (¥4,598)

お昼だけの特別メニュー

～ お二人様からどうぞ～

今月のランチメニューからオードブル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

分厚く切った鹿児島黒毛和牛のグリル

～ 今月のデザート ～

今月のデザートからお好きなものをどうぞ

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

¥ 5 8 0 0 (¥7018)

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

仏産ホワイトアスパラ オランダーズソース 極太

￥ 1452

*

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

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

*

南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

6月の特選ランチメニュー

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)