

7月のおすすめディナー

夏のスペシャリテ

九十九里 飯岡産 天然岩牡蛎の温製 軽くスモークして

または

三陸産 殻付活ウニのジュレ 根セロリと

2皿目のオードブル

平塚 金目川の天然鰻、黒米のリゾットと
赤ポルト酒で煮含めて

★ メインディッシュをお選びください

★ 豪州産 厳選仔羊背肉のロースト

仏シストロン産仔羊でもご用意します +1815円

または

★ 霧島黒豚ロースをしっとりグリル

ヴェエノワーズ風

または

★ 仏産クロワゼ鴨 丸ごとロースト

胸肉と腿のグリル2回のサービス お二人様で +¥1452

または

★ 仏名産 仔羊と雛鳥のクスクスロワイヤル モロッコ風

首肉 肩肉 バラ肉をちょっとスパイシーに煮込んで
雛鳥ローストと夏野菜と蒸したスムールと

～ 今月のデザート ～

★ 旬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

または

★ カルフォルニア産黒イチジクとマスカルポーネ

入荷により 信州産旬の杏のコンポート

薄い塩味のクランブルと

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)

7月のディナーメニュー

最初のオードヴル

完熟トマトと夏野菜のガスパチョ仕立て
胡瓜とアボガドと小エビのコンディマン

二皿目のオードヴル

北海道 厚岸湾 仙鳳趾の夏牡蠣
さっと湯がいて冷製、その海水とシャンパンジュレ 牡蠣のクリーム

★メインディッシュをお選びください

★ 南仏産 仔羊のクスクス仕立て モロッコ風
首肉 肩肉 バラ肉をちょっとスパイシーに煮込んで
夏野菜と蒸したスムールと

または

★ 旬の相模湾のお魚 パピヨット仕立て
アサリとドライトマト、オリーブと包み焼きにして

または

★ 仏産雛鶏 コクレジョンヌの半身ロースト
色々夏野菜のグリルと

または

★ 鹿児島黒毛和牛のグリル
ジャガイモとインゲン・枝豆・コーンのサラダと +¥1210

～ 今月のデザート ～

★ パッションフルーツのフラン
フロマージュブランとフランボワーズのソースと

または

★ フォンダン・ショコラ アメール
季節のグラスとアングレーズソース +¥605

または

★ 旬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

¥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・・・

お待たせしました！白桃の冷たいヴィシソワーズ ¥ 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

*

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