

8月のランチメニュー

最初のオードブル

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

二皿目のオードブル

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

三陸の殻付活ウニのジュレ
茴香のフォンダンと +¥605

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
夏野菜と蒸したスモールと

または

★ 旬の相模湾のお魚 パピヨット仕立て
ハマグリとムール貝とドライトマト、夏野菜と包み焼きにして

または

★ 仏産雛鶏 コクレジヨヌの半身ロースト
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 ～

★ ココナッツのブランマンジェ
ライチのソルベとスイカを添えて

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

¥ 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ソテーを前菜にして

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みに
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

¥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・・・

お待たせしました！白桃の冷たいヴィシソワーズ ¥ 847

*

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 温製 仕立て

¥ 3388

*

相模湾の海の幸いろいろ、漁師風 温製サラダ仕立て

¥ 3456

*

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

8月の特選ランチメニュー

夏のスペシャリテ 3種からお好きのものを2種お選びください

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

三陸の殻付活ウニのジュレ

茴香のフォンダンとコンソメジュレ

または

漁師風ブロッシェット、夏のサラダと共に

穴子と帆立貝、海老、地魚を串焼きにして

★ 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

夏野菜のグラタンと

名産 南仏シストロン産仔羊でもご用意します+1815円

または

★ 仏産クロワゼ鴨を一羽でロースト

胸肉と腿のグリル2回のサービス お二人様どうぞ +¥1452

または

★ 霧島黒豚ロースをしっとりロースト

ヴィエノワーズ風

または

★ 南仏産仔羊のクスクスロワイヤル仕立て 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

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

★ 沖縄産完熟マンゴーとフロマージュブラン

エスプレッソのグラニテと共に

または

★ カルフォルニア産黒イチジクとマスカルポーネ

カフェ、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)