

# 9月のおすすすめディナー

最初のオードヴル

秋野菜と仏産キノコと魚介のマリネ  
ア・ラ・グレック

2皿目のオードヴル

仙鳳趾の牡蠣 冷製二種  
ショーフロワとシャンパンジュレ

または

伊産ラプローとセップ茸とフォアグラのジュレ  
黒イチジクとペドロヒメネス

メインディッシュをお選びください

★ 豪州産 仔羊背肉のロースト  
秋野菜のグラタンと

仏シストロン産仔羊でもご用意します+¥1452

または

★ 仏産クロワゼ鴨 一羽丸ごとロースト  
銀杏、秋茄子 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

～ 今月のデザート ～

★ 黒イチジクとシャイン・マスカット  
マスカルポーネでタルト仕立て

または

★ 地物とフランスの栗でコム モンブラン

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

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)

# 9月のディナーメニュー

スペシャリテ

秋野菜と茸いろいろ ア・ラ・グレック

二皿目のオードヴル

栗と百合根の冷たいヴルーテ

カプチーノ仕立て

または

仙鳳趾の牡蠣 冷製ショーフロワ

メインディッシュをお選びください

★ 豪州産 仔羊骨付背肉のグリル

茄子とラタトイユのムサカ風

または

★ 漁師風ブロッシェット、小さなサラダと共に

穴子と帆立貝、海老、地魚を串焼きにして

または

★ 仏産ヒナ鶏 コクレジョンヌのファルシ

五穀米と枝豆コーンを詰めて

または

★ 特選 黒毛和牛のグリル

秋野菜のチップで 湘南の秋の装い

¥1210プラス

～ 今月のデザート ～

★ 山形産洋梨のコンポート

そのソルベと共に

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リーズソース +¥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みに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・・・

栗と百合根の冷たいヴルーテ ¥ 1210  
ハーフサイズ ¥ 847

\*

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

\*

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