

10月のおすすめディナー

一皿目のオードヴル

天恵菇 肉厚椎茸と仏産セップ茸のタルト仕立て

チンタセネーゼのラルドと

2皿目のオードヴル

イタリア産 兎とセップ茸 フォアグラのジュレ

黒イチジクとペドロヒメネス

または

秋の甘鯛の松笠焼きと本カマスと赤座海老のグリル

柑橘のソースと秋のサラダ仕立て

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

南仏シストロン産仔羊でもご用意します +1452円

または

★ 霧島黒豚ロースをしっとりロースト

シャンピニオンと椎茸の衣と

または

★ 仏産クロワゼ鴨を一羽でロースト

フレッシュライムのソースと銀杏、秋茄子

お二人様どうぞ +¥1452

～ 今月のデザート ～

★ 焼きたて熱々・・・湘南の栗のショーソン

パイ包み焼き、グラス・ヴァニュー

または

★ 秋のフルーツいろいろ、グラタン仕立て

シェリー酒のサバイヨン 木イチゴのソルベ

または

★ フォンダン・ショコラ・フランボワーズ

季節のグラスとアングレースソース

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)

10月のディナーメニュー

季節のスペシャリテ

秋の有機栽培人参のムース

軽いコンソメジュレと

二皿目のオードヴル

スコットランド サーモンを自家製スモークして
ジャガイモのブリニと秋野菜のグレック

メインディッシュをお選びください

★ トロトロに煮込んだ 皮付き豚バラ肉
ポワトリーヌ・トンポーロウ 蜂蜜とマデラ酒風味で
または

★ 漁師風ブロッシェット、小さなサラダと共に
かますと帆立貝、赤海老、地魚を串焼きにして
または

★ 大地鶏腿肉 2つの調理で
パリッとローストと赤ワイン煮、南瓜のニョッキと
または

★ 特選 黒毛和牛のグリル
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 ～

★ 佐賀の黒イチヂクと洋梨のグラタン仕立て
フランボワーズのソルベと共に
または

★ 焼きたて熱々・・・湘南の栗のショーソン
パイ包み焼き、グラス・ヴァニュー +¥968
または

★ フォンダン・ショコラ・フランボワーズ
季節のグラスとアングレーズソース +¥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	
黒イチジクのローストと共に	¥ 3388
ハーフサイズ	¥ 1936

*

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
-------------------	-------