

# 10月のランチメニュー

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

¥ 3800(¥4,598)

お昼だけの特別メニュー  
(お二人様からどうぞ)

今月お薦めの季節のオードブル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  
特選 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で

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・・・

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

# 10月の特選ランチメニュー

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リーズソース

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)