

11月のおすすめディナー

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

仙鳳趾産 大粒牡蠣 熱々スフレと冷製シャンパンジュレ
柔らかなポアロ葱と牡蠣のクリームと

または

イタリア産小兎とセップ茸、フォアグラのジュレ
季節野菜のアラグレックと

または

セップ茸の熱々パイ包み焼き スープ V.G.E
(ポール・ボキューズの仏産トリュフのスタイルでもお作りできます)

メインディッシュをお選びください

★ 南仏産または豪州産 仔羊背肉のロースト
スパイシーな衣を着せたクレピネット包み

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
酢橘のソースと銀杏、秋茄子

お二人様どうぞ +¥1452

～ 今月のデザート ～

★ 焼きたて熱々・・・栗の渋皮煮のショーソン
パイ包み焼き、グラス・ヴァニエユ

または

★ 黒イチジクと柿のミルフィーユ
アールグレイのグラスと

または

★ 焼きたて熱々、スフレ・ショコラ アメール
コニャック風味のグラスと

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)

11月のディナーメニュー

季節のスペシャリテ

京都産 聖護院かぶらの温かなブルーテ
熱々白子のフリットと

二皿目のオードブル

寒サワラの軽いスモーク
秋野菜のアラグレックと

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 黒豚バラ肉
ポワトリーヌ・トンポーロウ マデラ酒とスパイス風味で
または

★ 季節のお魚と本海老 南瓜のリゾットと
または

★ 大山地鶏腿肉 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
色々キノコのソテと里芋チップ^o 赤ワインソースと ＋¥1210

～ 今月のデザート ～

★ 信州 紅玉リンゴの焼きたてガレット
カルバドス風味のアイスクリームと
または

★ 焼きたて熱々・・・栗の渋皮煮のショーソン
パイ包み焼き、グラス・ヴァニニュー＋¥605

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 十¥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 十¥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

¥ 1 0 0 0 0 ~ (¥ 1 2 1 0 0 ~)

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・・・

| | |
|---|------------------|
| セップ茸の熱々パイ包み焼き スープ V.G.E ポール・ボキューズ | ¥ 3388 |
| * | |
| 地物野菜たっぷりのサラダ | ¥ 1210 |
| * | |
| 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 ハーフサイズ | ¥ 3388 ¥ 1936 |
| * | |
| 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 |