

11月のランチメニュー

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

二皿目のオードヴル

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 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・・・

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

11月の特選ランチメニュー

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ツプ茸、フォアグラのジュレ
季節野菜のアラグレックと

または

セツ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・ヴァニージュ

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

¥ 8 0 0 0 (¥9,680)