

12月のおすすすめディナー

1皿目のオードヴル

仏産キジのコンソメ、そのフォンダンと共に
「天恵菇」椎茸に包んで 熟成ユリ根と

2皿目のオードヴル

初冬の温野菜と魚介類 メリメロ仕立て
蛤の出汁とトリュフのヴィネグレット

または

イタリア産小兎とセップ^o茸、フォアグラのジュレ
アンディーブとリンゴと胡桃のサラダ

メインディッシュをお選びください

★ 蝦夷小鹿背肉のロースト ポワヴラード
柿のソテーと山栗のピューレ +¥ 1500

または

★ 仏産小鴨モモ肉の赤ワイン煮込み
洞爺ジャガイモのピューレと

または

★ 南仏産または豪州産 仔羊背肉のロースト
南仏シストロン産仔羊でもご用意します +1452円

または

★ 新潟網捕 青首野鴨と鴨フォアグラのパテショー
ビーツのピューレと赤ワインソースで

今月のスペシャルデザート

洋梨の女王 新潟「レクチェ」と赤い果実 赤ワインソース

または

焼きたて熱々、フォンダン・ショコラ アメール
マロングラッセのグラスと

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 +¥500

¥ 8 0 0 0 (¥9,680)

12月のディナーメニュー

最初のオードヴル

仙鳳趾の牡蠣とポロ葱の熱々スフレ

二皿目のオードヴル

寒サワラの自家製燻製 洞爺ジャガイモのガレット
冬のサラダと共に

メインディッシュをお選びください

★ 仏産ヒナ鶏 コクレジョンヌで
胸肉のパイ包みと腿肉のコッコオヴァンと冬のサラダ

または

★ 特選 黒毛和牛のグリル
里芋のグラタンと赤ワインソースで ¥1210プラス

または

★ トロトロに煮込んだ 黒豚バラ肉 とセップ茸
マデラ酒で ポワトリーヌ・トンポーロウ

または

★ 相模湾の冬の魚と温かいポワロ ヴィネグレット
十勝のポロ葱と冬トリュフのドレッシング

～ 今月のデザート ～

★ 洋梨の女王 「レクチェ」と赤い果実 赤ワインソース

または

★ 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、フォンダンショコラ アメール
マロングラッセのグラスと ¥605プラス

カフェヌは、ティーヌは、エスプレッソ
自家栽培の庭のフレッシュハーブティ + ¥500

¥ 3800 (¥4,598)

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・・・

真狩のユリ根の温かいブルーテ、冬トリュフの香りで	¥ 1815
*	
フランス産セップ茸の熱々パイ包み焼き スープ ポール・ボキューズ	¥ 3388
*	
仙鳳趾産 牡蠣の柔らかな三浦キャベツ包み	¥ 2800
*	
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 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