

## 5月のランチメニュー

季節のスペシャリテ

トマト ファルシ トマトのジュレと  
茨城のフルーツトマトに魚介のタルタルを詰めて

季節の前菜を1皿お選びください

信州 極太グリーンアスパラ、軽いパイに挟んで  
軽いサヴァイヨンソースで

お待たせしました！1番人気の

ほんのり甘い長崎の有機人参のムース  
軽いコンソメジュレと共に

または 隠岐島岩牡蠣の温熏 柔らかな春キャベツ +1210

メインディッシュをお選びください

★ 南仏産 仔羊の「クスクス」 モロッコ風  
首肉 肩肉 バラ肉をちょっとスパイシーに煮込んで スムール小麦と

または

★ 相模湾の旬のお魚をパリッと焼いて  
二色のアスパラと蛤のタリアッテレ

または

★ 仏産雛鶏コクレジョンヌのロースト  
季節の豆類のフランセーズと

または

★ 特選 黒毛和牛イチボのグリル  
新ジャガと季節の豆類 +¥1210

～ 今月のデザート ～

★ フレッシュライムのムース 季節のソルベと

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

または

★ グリーンアスパラのアイスクリーム  
フォンダン・ショコラブラン +¥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

¥ 4200 (¥5082)

## 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

### 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 + ¥605

¥ 6 4 0 0 (¥ 7 7 4 4)

## 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・・・

仏産ホワイトアスパラの冷たいスープ	¥ 1210
*	
地物野菜たっぷりのサラダ	¥ 1210
仏産ホワイトアスパラ オランダーズソース	@ ¥ 1452
*	
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
*	
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

## 5月の特選ランチメニュー

初夏のスペシャルティ

北三陸 洋野の殻付活ウニのジュレ  
ホワイトアスパラのフォンダンとコンソメジュレ

2皿目のオードヴル

隠岐の島産 特大岩牡蛎の温製 軽くスモークして  
入荷により「九十九里 飯岡産岩牡蠣」

または

仏産 極太ホワイトアスパラ温製  
地蛤と車海老、春野菜のメリメロ仕立て

メインディッシュをお選びください

★ 南仏シストロン産仔羊背肉のロースト +¥1815  
・ ・ または 豪州産仔羊特選クラスで ・ ・  
春野菜のプランタニエ

または

★ 骨付きイベリコ豚ロース又は肩ロースベジヨータ  
仏産グリーンピースのフランセーズ (お二人様で)

または

★ 近江地鶏プレノワール 骨付き腿肉  
パリパリグリルとコックオヴァンで2種の仕立て

または

★ 春の定番 骨付仔羊すね肉のナヴァラン風煮込み  
春野菜を添えて

～ 今月のデザート ～

★ 出始めの山梨白桃のコンポート  
シャルトリューズ酒のグラニテとミントのソルベと

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

または

★ グリーンアスパラのアイスクリーム  
フォンダン・ショコラ ブラン

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 +¥602

¥ 8 8 0 0 (¥10648))