

# 5月のディナーメニュー

お待ちしております！

ほんのり甘い有機人参のムース  
軽いコンソメジュレと共に

季節のスペシャリテ

地揚げのシコ鰯とラタトゥイユのガレット  
アンチョビクリームと小さなサラダを添えて

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  
季節野菜と蒸したスムール小麦

または

## ★ グリーンアスパラのリゾット

旬の相模湾のお魚のポワレと

または

## ★ 仏産雛鶏コクレジョンヌのロースト

豆類のフランセーズと

または

## ★ 特選 黒毛和牛のグリル

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

¥ 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

¥10000～ (¥12100～)

## 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
ハーフサイズ	¥ 847
*	
仏産ラプローとフォアグラのジュレ	¥ 1800
*	
地物野菜たっぷりのサラダ	¥ 1210
*	
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	
*	
仏産ホワイトアスパラ オランダーズソース 極太	¥ 1452
*	
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月のおすすめディナー

初夏のスペシャリテ

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 特大岩牡蠣の温製 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

仏産ホワイトアスパラと春野菜のメリメロ  
蛤とアオリイカ

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 +¥1452  
・ ・ または豪州産で ・ ・  
プランタニエ

または

★ 鹿児島黒豚ロース ヴィエノワーズ風  
仏産グリーンピースのフランセーズ

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

～ 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と  
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 +¥605

¥ 8000 (¥9,680)