

5月のランチメニュー

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
季節野菜とスモール小麦

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リーズソース +¥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

¥ 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
分厚く切った黒毛和牛のグリル

～ 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 + ¥500

¥ 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・・・

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
*	
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	
黒イチジクのローストと共に	¥ 3388
ハーフサイズ	¥ 1936
*	
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

仏産ホワイトアスパラと季節野菜のメリメロ
地蛤とアオリイカ

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 ・ ・
春野菜のプランタニエ

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 +¥500

¥ 8000 (¥9,680)