

6月のディナーメニュー

季節のスペシャリテ

北海道 仙鳳趾の牡蠣のショーフロワ
シャンパンジュレと牡蠣のクリーム

2皿目のオードブル

スペルト小麦と魚介のサラダ
イタリア産古代小麦とラタトゥイユ、いろいろ魚介類

メインディッシュをお選びください

★ 豪州産 仔羊骨付背肉をスパイシーな衣に包んで
南仏野菜のグラタンと

または

★ 旬の相模湾のお魚パピヨット仕立て
フレッシュトマトとフレッシュハーブで包み焼きにして

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
早採りインゲンとクレソン、コーンと枝豆のサラダ
+¥1210

～ 今月のデザート ～

★ 旬のアメリカンチェリーのクラフティ
キルシュ酒のアイスクリームと

または

★ スペシャリテ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 +¥968

または

★ フォンダン・ショコラ フランボワーズ
季節のグラスとフルーツ +¥605

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

¥ 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	¥ 2800
*	
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

6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

二皿目のスペシャリテ

★ 隠岐島 特大岩牡蛎の温製 軽くスモークして
漁により千葉 飯岡産

メインディッシュをお選びください

★ 豪州産 仔羊骨付背肉のロースト
南仏野菜と

仏シストロン産仔羊でもご用意します+1815円

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

★ 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

★ 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
季節野菜とスムール小麦

～ 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

または

★ 焼きたてのタルト・ショコラ アメール
チェリーのコンポートとキルシュのアイスクリーム

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)