

# 6月のランチメニュー

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칸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～

今月のランチメニューからオードブル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

分厚く切った鹿児島黒毛和牛のグリル

～ 今月のデザート ～

今月のデザートからお好きなものをどうぞ

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

¥ 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
仏産ラプローとフォアグラのジュレ	¥ 2400
*	
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 極太	¥ 1452
*	
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
スペシャリテ 岩牡蛎 軽くスモークして、新キャベツとベーコンと	¥ 3388
*	
南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

## 6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

二皿目のスペシャルティ

★ 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

¥ 8000 (¥9,680)