

## 8月のディナーメニュー

夏のスペシャルティ 3種からお好きのものを2種お選びください

- ★ 完熟トマトと夏野菜のガスパチョ仕立て  
胡瓜とアボガドと小エビのコンディマン

または

- ★ 北海道 厚岸湾 仙鳳趾の夏牡蠣  
さっと湯がいて冷製、海水とシャンパンジュレと牡蠣のクリーム

または

- ★ 南仏風ブイヤベースの冷たいジュレ  
アナゴ、帆立貝、金目鯛とルイユソース

メインディッシュをお選びください

- ★ 豪州産 仔羊骨付背肉のグリル  
茄子のムサカ風

または

- ★ 旬の相模湾のお魚 アクアパツツァ仕立て  
アサリとドライトマト、オリーブ

または

- ★ 仏産雛鶏 コクレジョンヌの半身ロースト  
色々夏野菜のグリルと

または

- ★ 鹿児島黒毛和牛のグリル  
ジャガイモとインゲン・枝豆・コーンのサラダと +¥1210

～ 今月のデザート ～

- ★ ココナッツのブランマンジェ  
ライチのソルベとスイカを添えて

または

- ★ フォンダン・ショコラ アメール  
季節のグラスとアングレーズソース +¥605

または

- ★ 旬の白桃のコンポート  
シャルトリューズ酒のグラニテとミントのソルベ +¥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・・・

お待たせしました！白桃の冷たいヴィシソワーズ	¥ 1210
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
*	
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 岩牡蠣 軽くスモークして	
	¥ 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

## 8月のおすすめディナー

夏のスペシャリテ 3種からお好きのものを2種お選びください

★ 九十九里産 天然岩牡蛎の温製 軽くスモークして

または

★ 三陸の殻付活ウニのジュレ  
ウイキョウのフォンダンとコンソメジュレ

または

★ 漁師風ブロッシェット、夏のサラダと共に  
穴子と帆立貝、海老、地魚を串焼きにして

★ メインディッシュをお選びください

★ 豪州産 厳選仔羊背肉のロースト

夏野菜のグラタンと

名産 南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  
パリパリグリルとプレ・オ ヴィネグルで2種の仕立て

または

★ 霧島黒豚ロースをしっとりロースト  
ヴィエノワーズ風

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  
蒸したスムールと

～ 今月のデザート ～

★ 旬の白桃のコンポート

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

★ 沖縄産完熟マンゴーとフロマージュブラン  
エスプレッソのグラニテと共に

または

★ カルフォルニア産黒イチジクとマスカルポーネ

カフェ、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 )