

8月のランチメニュー

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

- ★ 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

¥ 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ソテーを前菜にして

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みで
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

¥ 5 8 0 0

上記の価格に消費税は含まれません
10%のサービス料を別途申し受けます

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

*

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 温製 仕立て

¥ 3388

*

相模湾の海の幸いろいろ、漁師風 温製サラダ仕立て

¥ 3456

*

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

8月の特選ランチメニュー

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)