

## 9月のランチメニュー

初秋のスペシャリテ 3種からお好きのものを2種お選びください

★ 秋野菜と茸いろいろ ア・ラ・グレック

または

★ 栗と百合根の冷たいヴルーテ  
カプチーノ仕立て

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  
秋茄子のムサカ風

または

★ 漁師風ブロッシェット、小さなサラダと共に  
カマス、帆立貝、小海老、地魚を串焼きにして

または

★ 仏産雛鶏 コクレジオンヌの半身ロースト  
色々秋野菜のグリルと

または

★ 鹿児島黒毛和牛のグリル  
秋野菜のチップで 湘南の秋の装い

¥1210プラス

～ 今月のデザート ～

★ 山形産洋梨を赤ワインだけでコンポート  
洋梨と白ワインのソルベと共に

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

★ 地栗と仏産マロンで 『コム モンブラン』 ＋¥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

¥ 4200 (¥5082)

## 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に  
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

¥ 6 4 0 0 (¥ 7 7 4 4)

## 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・・・

栗と百合根の冷たいヴルーテ ¥ 1210

\*

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

\*

スペシャリテ 仙鳳趾の牡蠣 シャンパンと柑橘ジュレ ¥ 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

## 9月の特選ランチメニュー

秋のスペシャリテ 3種からお好きのものを2種お選びください

★ 仙鳳趾の牡蠣 シャンパンと柑橘類のジュレ  
仙鳳趾の潮水と牡蠣のクリームと

または

★ 伊産ラプローとセップ茸とフォアグラのジュレ

または

★ 漁師風ブロッシェット、秋のサラダと共に  
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  
蒸したスモールと

～ 今月のデザート ～

★ 山形産洋梨を赤ワインだけでコンポート  
洋梨と白ワインのソルベと共に

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 8 0 0 (¥ 10648)