

# 10月のディナーメニュー

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

## ★ 秋の有機栽培人参のムース

軽いコンソメジュレと

または

## ★ アトランティック サーモンを自家製スモークして 洞爺ジャガイモのブリニと秋のサラダ

または

## ★ 栗と百合根の冷たいヴルーテ

カプチーノ仕立て

メインディッシュをお選びください

## ★ 豪州産 仔羊背肉をスパイシーな衣に包んで 秋野菜のグラタンと

または

## ★ 風干し大カマス 酢橘と南瓜と茸のリゾットと

または

## ★ 大山地鶏腿肉 2つの調理で

パリッとローストと赤ワイン煮、南瓜のニョッキと

または

## ★ 特選 黒毛和牛のグリル

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 ～

## ★ 佐賀の黒イチヂクと洋梨のグラタン仕立て フランボワーズのソルベと共に

または

## ★ 焼きたて熱々・・・湘南の栗のショーソン パイ包み焼き、グラス・ヴァニユ +¥968

または

## ★ フォンダン・ショコラ・フランボワーズ 季節のグラスとアングレーズソース +¥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

¥ 5300 (¥6413)

## 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

¥ 1 1 0 0 0 ~ (¥13310~)

## 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

黒イチジクのローストと共に  
ハーフサイズ

¥ 3388

¥ 1936

\*

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

# 10月のおすすめディナー

一皿目のオードヴル

「天恵菇」肉厚椎茸と仏産セップ茸のタルト仕立て  
チンタセネーゼのラルドと

2皿目のオードヴル

イタリア産 兎とセップ茸 フォアグラのジュレ  
黒イチジクと秋のサラダ

または

秋の甘鯛の松笠焼きと本カマスと赤海老のグリル  
柑橘のソースと秋のサラダ仕立て

メインディッシュをお選びください

★ 豪州産 仔羊背肉のロースト

秋野菜のグラタンと

南仏シストロン産仔羊でもご用意します +1815円

または

★ 霧島黒豚ロースをしっとりロースト

シャンピニオンと椎茸の衣と

または

★ 仏ヴォーージュ産 鶉とフォアグラのパイ包み焼き

そのもも肉のコンフィと

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

～ 今月のデザート ～

★ 焼きたて熱々・・・湘南の栗のショーソン

パイ包み焼き、グラス・ヴァニユ

または

★ 秋のフルーツいろいろ、グラタン仕立て

シェリー酒のサバイヨン ホイチゴのソルベ

または

★ フォンダン・ショコラ・フランボワーズ

季節のグラスとアングレーズソース

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 8 0 0 (¥ 10648)