

10月のランチメニュー

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

★ 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・・・湘南の栗のショーンソン
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リーズソース +¥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

¥ 4200 (¥5082)

お昼だけの特別メニュー
(お二人様からどうぞ)

今月お薦めの季節のオードブル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
特選 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 + ¥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

*

仏産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

*

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月の特選ランチメニュー

一皿目のオードブル

「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皿目のオードブル

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лью

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スソース

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

¥ 8800 (¥10648)