

# 11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

★ 仙鳳趾産 大粒の牡蠣の熱々スフレ

または

★ 寒サワラの軽いスモーク タルティーヌ仕立て  
秋野菜のア・ラ・グレックと

または

★ 栗と百合根のあたたかなヴルーテ  
カプチーノ仕立て

メインディッシュをお選びください

★ トロトロに煮込んだ 黒豚バラ肉  
ポワトリーヌ・トンポーロウ マデラ酒とスパイス風味で

または

★ 本カマス 舞茸を巻いて 十勝の甘いポロネギと

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  
色々キノコのソテと里芋チップ 赤ワインソースと ＋¥1210

～ 今月のデザート ～

★ 紅玉リンゴの焼きたてガレット  
カルバドスとアイスクリームと

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・ヴァニニュー ＋¥968

または

★ スフレ・ショコラ・フランボワーズ  
季節のグラスと ＋¥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きに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 ~ (¥ 1 3 3 1 0 ~)

## 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・・・

栗と百合根のあたたかなヴルーテ ¥ 1210  
カプチーノ仕立て

\*

仏産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

\*

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

# 11月のおすすめディナー

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

仙鳳趾産 大粒牡蠣 熱々スフレと冷製シャンパンジュレ  
柔らかなポアロ葱と牡蠣のクリームと

または

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のグリル  
柑橘のソースとポアロヴィネグレット

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  
スパイシーな衣を着せたクレピネット包み

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

★ 仏産 雉子とフォアグラのシューファルシ  
雉子のコンソメと縮緬キャベツ包み

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

★ スフレ・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

¥ 8800 (¥10648))