

# 11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

★ 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・ヴァニユ ＋¥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・・・

栗と百合根のあたたかなブルーテ  
カプチーノ仕立て  
¥ 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  
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

# 11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・・・湘南の栗のショーゾン  
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

¥ 8 8 0 0 (¥10648)