

# 12月のディナーメニュー

最初のオードブル

聖護院カブラのヴルーテ 白子のムニエルと

二皿目のオードブル

寒サワラの自家製燻製 冬野菜のマリネと共に

メインディッシュをお選びください

★ 仏産ヒナ鶏 コクレジョンヌで  
胸肉のパイ包みと腿肉のコッコオヴァンと冬のサラダ

または

★ 特選 黒毛和牛のグリル  
洞爺ジャガイモのグラタンと ¥1210プラス

または

★ トロトロに煮込んだ 黒豚バラ肉 とセップ茸  
マデラ酒で ポワトリーヌ・トンポーロウ

または

★ 相模湾の冬の魚と温かいポワロ ヴィネグレット  
十勝ポアロ葱と冬トリュフのドレッシング

～ 今月のデザート ～

★ 洋梨の女王 「レクチェ」と赤い果実 赤ワインソース

または

★ 信州 紅玉リンゴの焼きたてガレット  
カルバドス風味のアイスクリームと

または

★ 焼きたて熱々、フォンダンショコラ アメール  
マロングラッセのグラスと ¥605プラス

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 + ¥500

¥ 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 ~ ( ¥ 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  
カップチーノ仕立て

¥ 1210

\*

フランス産セップ茸の熱々パイ包み焼き スープ  
ポール・ボキューズ

¥ 4598

\*

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

¥ 4598

ハーフサイズ

¥ 2200

\*

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

¥ 6050

\*

自家栽培の庭のフレッシュハーブティ

¥ 605

# 12月のおすすめディナー

冬のスペシャルティ 3種からお好きのものを2種お選びください

仏産 雉子のコンソメ 雉子のキャベツ包みと共に  
縮緬キャベツにつつんで仏産茸と

または

初冬の温野菜とアオリイカ メリメロ仕立て  
蛤の出汁とトリュフのヴィネグレット

または

セロリラヴのフォンダンと冬の魚介類のジュレ  
アンディーブとリンゴと胡桃のサラダ

メインディッシュをお選びください

★ 蝦夷小鹿背肉のロースト ソース ポワヴラード  
柿のソテーと山栗のピューレ ＋¥ 1815

または

★ 近江地鶏プレノワール プール・オ・ポ仕立て  
ファルシして地鶏コンソメと冬野菜でじっくり蒸し煮にして

または

★ 南仏産または豪州産 仔羊背肉のロースト  
南仏シストロン産仔羊でもご用意します ー＋¥ 1815

または

★ 新潟網捕 青首野鴨と鴨フォアグラのパテショー  
セロリラヴのピューレと赤ワインソースで

今月のスペシャルデザート

洋梨の女王 新潟「レクチェ」と赤い果実 赤ワインソース

または

焼きたて熱々、フォンダン・ショコラ アメール  
マロングラッセのグラスと

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)