

12月のランチメニュー

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
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

¥ 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

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

¥6400 (¥7744)

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月の特選ランチメニュー

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、そのフォンダンと共に
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

セロリラブ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 +¥ 1851

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 +1851円

または

★ 新潟網捕 青首野鴨と鴨フォアグラのパテショー
セロリラブ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

¥ 8800 (¥10648)