

# 1月のディナーメニュー

## 最初のオードブル

Tout Petit pois ! . . . 全部プチ・ポワ !  
出始めのシチリア産グリーンピースで 三段活用 . . .  
名古屋コーチン温度卵を添えて

## 二皿目のオードブル

北寄貝と冬野菜いろいろ ア・ラ・グレック

## メインディッシュをお選びください

★ 冬の地物野菜 温製メリメロ仕立て  
軽くスモークした地魚をカリッと焼いて

または

★ 仏産雛鳥コクレジョンヌのプール・オ・ポ 仕立て  
冬野菜と共に

または

★ マデラ酒でトロトロに煮込んだ イベリコ豚バラ肉  
ポワトリーヌ・トンポーロウ

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赤ワインソースで

¥1000プラス

## 今日のデザート

★ クレーム ダンジュと完熟金柑のクーリー

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

または

★ 愛媛「紅マドンナ」のミルフィーユ  
ショコラ・アメールのソルベと ¥605プラス

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

¥ 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・・・

百合根と黒トリュフのあたたかなヴルーテ カプチーノ仕立て	¥ 1936
*	
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	¥ 3388
*	
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

# 1月のおすすめディナー

## 1皿目のオードヴル

熱々 雉子のコンソメ、雉子のキャベツ包みと共に  
仏産茸、熟成ユリ根と

## 2皿目のオードヴル

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

または

聖護院蕪のフォンダン 帆立貝とイバラ蟹のジュレ

## メインディッシュをお選びください

★ 近江地鶏プレノワール プール・オ・ポ 仕立て

地鶏コンソメと冬の野菜でじっくり蒸し煮にして

または

★ 蝦夷小鹿背肉のロースト ポワヴラード

柿のソテーと山栗のピューレ ＋¥ 1500

または

★ 豪州産 仔羊骨つき背肉のロースト ペルシャード

南仏シストロン産仔羊でもご用意します ＋1452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

赤ワインソースで

## 今月のスペシャルデザート

愛媛 紅マドンナのミルフィーユ

ショコラ・アメールのソルベと

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

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)