

1月のランチメニュー

最初のオードヴル

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

二皿目のオードヴル

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

¥ 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・・・

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月の特選ランチメニュー

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)