

2月のディナーメニュー

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

柔らかな十勝ポワローの温製 アオリイカと貝類と
黒トリュフのヴィネグレットで

または

スペシャリテ

仙鳳趾牡蠣の温製 柔らかな春キャベツ包み +¥605

メインディッシュをお選びください

★ 季節の地物野菜 温製メリメロ仕立て
ほんのりスモークしたサワラと地蛤

または

★ イベリア産雛鳥コクレジョンヌのプール・オ・ポ
冬の根菜と共に

または

★ マデラ酒でトロトロに煮込んだ ガリシア栗豚バラ
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

+¥1210

～ 今月のデザート ～

★ クレーム ダンジュ 完熟金柑のクーリー

または

★ 熱々ビスキュイ・ショコラ

トロける赤いフルーツと +¥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

¥ 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

今月のメニューとサイドメニューからお好きに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

2月のおすすめディナー

1皿目のオードブル

熱々 雉子のコンソメ、そのフォンダンと共に
「天恵菇」椎茸に包んで

2皿目のオードブル

仙鳳趾牡蠣の温製 柔らかな春キャベツ包み

または

真狩産百合根とフレッシュトリュフ「百合根饅頭」

メインディッシュをお選びください

★ 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

または

★ 雛鳥「コクレジョンヌ」のプール・オポ仕立て
トリュフの衣を着せそのコンソメで50分蒸し上げて

または

★ 豪州産 仔羊骨付背肉のロースト ペルシャード
南仏シストロン産仔羊でもご用意します +1815円

または

★ 蝦夷小鹿背肉のロースト ポワヴラード
柿と山栗のピュレ +¥1210

～今月のスペシャル・デザート～

★ 焼き立て スフレ「紅マドンナ」
そのソースとともに

または

★ 熱々ビスキュイ・ショコラ
トロける赤いフルーツと

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)