

2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

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 +¥602

¥ 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・・・

真狩のユリ根の温かなカプチーノ 黒トリュフ風味	¥ 1815
*	
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	¥ 3388
*	
季節の地物野菜たっぷりのサラダ	¥ 1210
*	
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	¥ 5082
*	
自家栽培の庭のフレッシュハーブティ	¥ 602

2月の特選ランチメニュー

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「コクレジヨンヌ」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
柿と山栗のピューレ +¥ 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 +¥602

¥ 8800 (¥10648)