

3月のディナーメニュー

スペシャリテ「初恋トマト」の三段活用
そのソルベ、ジュレ、サラダで

二皿目のオードブル

春野菜と地蛤の温かなサラダ・メリメロ
トリュフのヴィネグレットで

または

スペシャリテ

三陸牡蠣の温製 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

★ ココットで蒸し煮した桜鯛とハマグリ
地蛤のジュと春の野菜

または

★ イベリア産雛鳥コクレジョンヌのファルシ
仏風豆ご飯を詰めて

または

★ 豪州産仔羊骨付背肉 フキノトウのタプナード
芽キャベツと自家製ベーコンのグラタン

または

★ 特選黒毛和牛のグリル
新ジャガと新筍のソテーを添えて赤ワインソースで
＋¥1210

～ 今月のデザート ～

★ 栃乙女 苺のスープ、ミント風味 そのソルベと

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 ＋¥602

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

¥ 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

3月のおすすめディナー

1皿目のオードブル

出始めの仏産ホワイトアスパラ
地ハマグリとアオリイカ、春野菜のメリメロ仕立て

2皿目のオードブル

スペシャリテ「初恋トマト」の三段活用
そのソルベ、ジュレ、サラダで

または

北海道 野付産 特大天然ホタテ
グリル、リゾット、サラダで

メインディッシュをお選びください

★ 南仏産 仔羊の「クスクス」 モロッコ風
首肉 肩肉 バラ肉をちょっとスパイシーに煮込んで
季節野菜とスモール小麦

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

★ 苺のフィユテ、苺ミルクのグラス、苺のソースで

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

¥ 8 8 0 0 (¥ 10648))