

5月のディナーメニュー

季節の前菜を2皿お選びください

信州のグリーンアスパラ、軽いパイに挟んで

お待たせしました！

ほんのり甘い有機人参のムース

軽いコンソメジュレと共に

季節のスペシャリテ

地揚げのシコ鰯とラタトゥイユのガレット

アンチョビクリームと小さなサラダを添えて

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

★ 相模湾の旬のお魚

2つのアスパラと蛤のタリアッテレ

または

★ 仏産雛鶏コクレジオンヌのロースト

季節野菜のグリルと

または

★ 特選 黒毛和牛のグリル

新ジャガと季節の豆類 +¥1210

～ 今月のデザート ～

★ フレッシュライムのムース 季節のソルベと

または

★ フォンダン・ショコラ フランボワーズ

季節のグラスとアングレーズソース +¥605

または

★ グリーンアスパラのアイスクリーム

フォンダン・ショコラブラン +¥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 +¥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・・・

仏産ホワイトアスパラの冷たいスープ	¥ 1210
*	
地物野菜たっぷりのサラダ	¥ 1210
仏産ホワイトアスパラ オランダーズソース	@ ¥ 1452
*	
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	¥ 605

5月のおすすすめディナー

初夏のスペシャリテ

北三陸 洋野の殻付活ウニのジュレ
ホワイトアスパラのフォンダンとコンソメジュレ

2皿目のオードヴル

隠岐の島産 特大岩牡蛎の温製 軽くスモークして
入荷により「九十九里 飯岡産岩牡蠣」

または

仏産ホワイトアスパラと季節野菜のメリメロ
地蛤とアオリイカ

メインディッシュをお選びください

★ 南仏シストロン産仔羊背肉のロースト +¥1815
・・または豪州産で・・ 春野菜のプランタニエ

または

★ 備後産 天然小豚ロース 青山椒風味
仏産グリーンピースのフランセーズ

または

★ 近江地鶏プレノワール 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

★ 春の定番 骨付仔羊すね肉のナヴァラン風煮込み
春野菜を添えて

～ 今月のデザート ～

★ 出始めの山梨白桃のコンポート
シャルトリューズ酒のグラニテとミントのソルベと

または

★ フォンダン・ショコラ フランボワーズ
季節のグラスとアングレーズソース

または

★ グリーンアスパラのアイスクリーム
フォンダン・ショコラ ブラン

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)