

## 5月のランチメニュー

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

★ 仏産雛鶏コクレジョンヌのロースト

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

¥ 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に

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

¥ 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・・・

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月の特選ランチメニュー

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 天然小猪ロース 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

¥ 8 8 0 0 (¥10648)