

9月のディナーメニュー

秋のスペシャリテ 3種からお好きのものを2種お選びください

★ 秋野菜と茸いろいろ ア・ラ・グレック

または

★ 栗と百合根の冷たいブルーテ
カプチーノ仕立て

または

★ 南仏風ブイヤベースの冷たいジュレ
アナゴ、帆立貝、地魚とルイユソース

メインディッシュをお選びください

★ 豪州産 仔羊骨付背肉のグリル
秋茄子のムサカ風

または

★ 漁師風ブロッシェット、小さなサラダと共に
カマス、帆立貝、小海老、地魚を串焼きにして

または

★ 仏産雛鶏 コクレジョンヌの半身ロースト
色々秋野菜のグリルと

または

★ 鹿児島黒毛和牛のグリル
秋野菜のチップで 湘南の秋の装い

¥1210プラス

～ 今月のデザート ～

★ 山形産洋梨を赤ワインだけでコンポート
洋梨と白ワインのソルベと共に

または

★ フォンダン・ショコラ アメール
季節のグラスとアングレーズソース ＋¥605

または

★ 地栗と仏産マロンで 『コム モンブラン』 ＋¥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

¥ 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
お二人様からどうぞ

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

¥11000～ (¥13310～)

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・・・

栗と百合根の冷たいヴルーテ ¥1210

*

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
ハーフサイズ

¥3388

¥1936

*

スペシャリテ 仙鳳趾の牡蠣 シャンパンと柑橘ジュレ

¥3388

*

相模湾の海の幸いろいろ、漁師風 温製サラダ仕立て

¥3456

*

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

9月のおすすりめディナー

秋のスペシヤリテ 3種からお好きのものを2種お選びください

- ★ 仙鳳趾の牡蠣 シャンパンと柑橘類のジュレ
仙鳳趾の潮水と牡蠣のクリームと

または

- ★ 伊産ラプローとセツプ茸とフォアグラのジュレ

または

- ★ 漁師風ブロッシェット、秋のサラダと共に
穴子と帆立貝、海老、地魚を串焼きにして

メインディッシュをお選びください

- ★ 豪州産 仔羊背肉のロースト

秋野菜のグラタンと

南仏シストロン産仔羊でもご用意します +1815円

または

- ★ 近江地鶏プレノワール 骨付き腿肉
パリパリグリルとコックオヴァンで2種の仕立て

または

- ★ 霧島黒豚ロースをしっとりロースト
秋の野菜グリルとセージ風味のヴィエノワーズ

または

- ★ 薄切りにしたエゾ鮑 リゾット仕立て
その肝と岩海苔風味で

～ 今月のデザート ～

- ★ 山形産洋梨を赤ワインだけでコンポート
洋梨と白ワインのソルベと共にまたは

または

- ★ 地栗と仏産マロンで 『コム モンブラン』

または

- ★ カルフォルニア産黒イチジクとマスカルポーネ

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)