

11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

★ 仙鳳趾産 大粒の牡蠣の熱々スフレ

または

★ 寒サワラとアトランティックサーモン
自家製軽いスモーク 秋野菜のア・ラ・グレックと

または

★ 栗と百合根のあたたかなヴルーテ
カプチーノ仕立て

メインディッシュをお選びください

★ 豪州産 仔羊背肉をスパイシーな衣に包んで
秋野菜のグラタンと

または

★ 本カマスと舞茸のルーローと甘鯛松笠焼き
十勝から新ポワローと

または

★ 大山地鶏腿肉 2つの調理で
パリッとローストと赤ワイン煮、洞爺ジャガイモのニョッキと

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と ＋¥1210

～ 今月のデザート ～

★ 紅玉リンゴの焼きたてガレット
カルバドスとアイスクリームと

または

★ 焼きたて熱々・・・湘南の栗のショーソン
パイ包み焼き、グラス・ヴァニユ ＋¥968

または

★ スフレ・ショコラ・フランボワーズ
季節のグラスと ＋¥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 ＋¥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・・・

栗と百合根のあたたかなヴルーテ ¥ 1210
カプチーノ仕立て

*

仏産フレッシュフォアグラのソテー ¥ 3388
黒イチジクのローストと共に ¥ 1936
ハーフサイズ

*

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

11月のおすすめディナー

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

秋野菜とアオリイカ 蛤 温製メリメロ仕立て
蛤の出汁とトリュフのヴィネグレット

または

イタリア産 小兎とセップ茸 フォアグラのジュレ
黒イチジクと秋のサラダ

または

朝刈穴子の赤ワイン煮
黒米のリゾットと

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
スパイシーな衣を着せたクレピネット包み

南仏シストロン産仔羊でもご用意します +1815円

または

★ 霧島黒豚ロースをしっとりロースト
シャンピニオンの衣、ブランジェール風

または

★ 近江黒鶏とエゾアワビ プール・オ・ポ仕立て
地鶏コンソメとセップ茸、温野菜で90分間蒸し煮にして

または

★ 入荷により仏産雛鳥コクレと茸のパイ包み焼き

または

仏産小鴨胸肉のロースト

～ 今月のデザート ～

★ 焼きたて熱々・・・湘南の栗のショーソン
パイ包み焼き、グラス・ヴァニлью

または

★ 秋のフルーツいろいろ、グラタン仕立て
シェリー酒のサバイヨン 木イチゴのソルベ

または

★ スフレ・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

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)