

12月のディナーメニュー

最初のオードブル

聖護院カブラのヴルーテ 白子のムニエルと

二皿目のオードブル

冬野菜のア・ラ・グレック、蛤と小イカと共に

メインディッシュをお選びください

★ 仏産ヒナ鶏 コクレジョンヌ

胸肉とフォアグラと茸のパイ包み 腿肉のコッコオヴァン

または

¥605プラス

★ トロトロに煮込んだ 黒豚バラ肉

マデラ酒で「ポワトリーヌ・トンポーロウ」

または

相模湾の冬の魚と温かいポワロ ヴィネグレット

十勝ポロ葱と冬トリュフのドレッシング

または

★ 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

★ 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 ¥1210プラス

～ 今月のデザート ～

★ 洋梨の女王 「レクチェ」と赤い果実 赤ワインソース

または

★ 信州 紅玉リンゴの焼きたてガレット

カルバドス風味のアイスクリームと

または

★ 焼きたて熱々、フォンダンショコラ アメール

マロングラッセのグラスと ¥605プラス

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から (¥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

*

フランス産セップ茸と天然茸の熱々パイ包み焼き スープ ¥ 4598
ポール・ボキューズ

*

仏産フレッシュフォアグラのソテー ¥ 4598
黒イチジクのローストと共に

ハーフサイズ ¥ 2660

*

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

12月のおすすめディナー

冬のスペシャリテ 3種からお好きのものを2種お選びください

初冬の温野菜と天然茸、アオリイカ 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

朝刈穴子の赤ワイン煮 黒米のリゾットと

または

イタリア産 小兎とセツプ茸 フォアグラのジュレ

メインディッシュをお選びください

★ 蝦夷小鹿背肉のロースト ソース ポワヴラード
柿のソテーと山栗のピュレ +¥ 1851

または

★ 近江黒鶏 とエゾアワビ プール・オ・ポ仕立て
地鶏のコンソメと仏産天然茸で90分蒸し煮にして

または

★ 南仏産または豪州産 仔羊背肉のロースト

南仏シストロン産仔羊でもご用意します +1851円

または

★ 新潟網捕 青首野鴨と鴨フォアグラのパテショー
セロリラヴのピュレと赤ワインソースで

今月のスペシャルデザート

洋梨の女王 新潟「レクチェ」と赤い果実 赤ワインソース

または

焼きたて熱々、フォンダン・ショコラ アメール
マロングラッセのグラスと

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

¥ 8800 (¥10648)