

12月のランチメニュー

最初のオードヴル

聖護院カブラのヴルーテ 白子のムニエルと

二皿目のオードヴル

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

¥605プラス

または

★ トロトロに煮込んだ イベリコ豚バラ肉

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 + ¥500

¥ 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で

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・・・

栗と百合根のあたたかなヴルーテ
カプチーノ仕立て

¥ 1210

*

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
ポール・ボキューズ

¥ 4598

*

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

¥ 4598

*

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月の特選ランチメニュー

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 小兎とセップ茸 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ーレ +¥ 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 青首野鴨とフォアグラのパテショー
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

¥ 8 8 0 0 (¥ 10648))