

## 2月のディナーメニュー

### 最初のオードヴル

Tout Petit pois ! . . . 全部プチ・ポワ !  
出始めのシチリア産グリーンピースで 三段活用 . . .  
名古屋コーチン温度卵を添えて

### 二皿目のオードヴル

諫早湾 小長井牡蠣の温製 柔らかな春キャベツ包み

または

鬼北の雉子とフォアグラ 香茸のパテ

メインディッシュをお選びください

★ 季節の地物野菜 温製メリメロ仕立て  
ほんのりスモークしたサワラと地蛤

または

★ 仏鴨もも肉と黒鶏手羽 イチボ牛肉の熱々ポトフ  
冬の根野菜と共に ＋¥605

または

★ 仏産ヒナ鶏 コクレジョンヌのファルシイ  
空豆と小エビのピラフを詰めて

または

★ マデラ酒でトロトロに煮込んだ イベリコ豚バラ肉  
ポワトリーヌ・トンポーロウ

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で ＋¥1210

～ 今月のデザート ～

★ クレーム ダンジュ 完熟金柑のクーリー

または

★ 熱々ビスキュイ・ショコラ  
トロける赤いフルーツと ＋¥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 ＋¥602

¥ 4200 (¥5082)

## 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きに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

¥ 1 1 0 0 0 ~ ( ¥ 1 3 3 1 0 ~ )

## 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・・・

百合根と黒トリュフのあたたかなヴルーテ カップチーノ仕立て	¥ 1936
*	
フランス産セップ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	¥ 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	¥ 6050
*	
自家栽培の庭のフレッシュハーブティ	¥ 605

## 2月のおすすりめディナー

1皿目のオードヴル

真狩産百合根とフレッシュ黒トリュフ「百合根饅頭」

雉子と香茸のコンソメ・リエと

2皿目のオードヴル

諫早湾 小長井牡蠣の温製 柔らかな春キャベツ包み

または

冬の温野菜とアオリイカ メリメロ仕立て

蛤と黒トリュフのヴィネグレット

メインディッシュをお選びください

★ 新潟網捕 青首野鴨と鴨フォアグラのパテショー  
赤ワインソースで

または

★ 近江黒鶏と鬼北雉子の プール・オ・ポ 仕立て  
コンソメと雉子団子 冬野菜でじっくり蒸し煮にして

または

★ トリップ<sup>o</sup> ア・ラ モード カーン  
牛トリップのハ時間煮込み ノルマンディ風

または

★ 蝦夷小鹿背肉のロースト ポワヴラード  
柿と山栗のピュレ ＋¥ 1210

～今月のスペシャル・デザート～

★ 焼き立て 完熟金柑のスフレ  
そのソースとともに

または

★ 熱々ビスキュイ・ショコラ  
トロける赤いフルーツと

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))