

2月のランチメニュー

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)

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

¥ 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・・・

真狩のユリ根の温かなカプチーノ 黒トリュフ風味	¥ 1815
*	
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	¥ 3388
*	
季節の地物野菜たっぷりのサラダ	¥ 1210
*	
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	¥ 5082
*	
自家栽培の庭のフレッシュハーブティ	¥ 602

2月の特選ランチメニュー

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^o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
柿と山栗のピューレ ＋¥ 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

¥ 8800 (¥10648)