

## 4月のディナーメニュー

スペシャリテ

群馬佐波東の「初恋トマト」の三段活用  
そのソルベ、ジュレ、サラダで

二皿目のオードブル

仏産ホワイトアスパラのヴィシソワーズ  
甘エビと春野菜のジュレと

または

スペシャリテ

隠岐島岩牡蠣の温熏 柔らかな春キャベツ +¥1210

メインディッシュをお選びください

★ ココットで蒸し煮した桜鯛とハマグリ  
地蛤のジュと春の野菜

または

★ イベリア産雛鶏コクレジョンヌの半身ロースト  
春野菜のフランセーズと

または

★ 南仏産 仔羊の「クスクス」 モロッコ風  
首肉 肩肉 バラ肉をちょっとスパイシーに煮込んで  
季節野菜とスモール小麦

または

★ 特選黒毛和牛のグリル  
新ジャガと春野菜のソテーを添えて赤ワインソースで  
+¥1210

～ 今月のデザート ～

★ 栃乙女イチゴのシュークリーム そのソルベと

または

★ フォンダン・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 +¥605

または

★ グリーンアスパラのアイスクリーム  
フォンダン・ショコラブラン +¥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

¥ 5300 (¥6143)

## 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

¥ 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・・・

群馬 佐波東の「初恋トマト」の三段活用 そのソルベ、ジュレ、サラダで	¥ 2662
*	
フランス産ホワイトアスパラ オランダーズソース	@ ¥ 1452
*	
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



# 4月のおすすめディナー

## 1皿目のオードブル

仏産ホワイトアスパラ  
地蛤と車海老、春野菜のメリメロ仕立て

## 2皿目のオードブル

隠岐の島 特大岩牡蛎の温製 軽くスモークして

または

北海道 野付産 特大天然ホタテ  
グリル、リゾット、サラダで

## メインディッシュをお選びください

★ イベリコ骨付き豚ロース  
仏産グリーンピースのフランセーズ (お二人様で)

または

★ 愛媛 鬼北雉子のパイ包み焼き  
フォアグラと原木椎茸を包んで+¥1210

または

★ 豪州産 仔羊骨付背肉のロースト ペルシャード  
南仏シストロン産仔羊でもご用意します +1815円

または

★ 春の定番 骨付仔羊脛肉のナヴァラン風煮込み  
春野菜を添えて

## ～ 今月のデザート ～

★ ブラッドオレンジのジュレ そのソルベと

または

★ フォンダン・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

または

★ グリーンアスパラのアイスクリーム  
フォンダン・ショコラ ブラン

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)