

## 6月のディナーメニュー

お待たせしました！1番人気の

ほんのり甘い長崎の有機人参のムース  
軽いコンソメジュレと共に

季節の前菜を1皿お選びください

九十九里産 天然岩牡蠣または仙鳳趾真牡蠣で  
さっとゆがいて牡蠣のクリームとシャンパンジュレ  
または

地揚げのシコ鰯とラタトゥイユのパリパリガレット  
アンチョビクリームと小さなサラダを添えて

メインディッシュをお選びください

★ 豪州産仔羊背肉のクレピネット包み+¥602  
スパイシーな衣に包んで ラタトイユと

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 スムール小麦と

または

★ 旬の相模湾のお魚 パピヨット仕立て  
フレッシュトマトと香草で包み焼きにして

または

★ 仏産雛鶏コクレジョンヌのロースト  
季節野菜のグリルと

または

★ 特選 黒毛和牛のグリル

早採りインゲン、コーンと枝豆のサラダ +¥1210

～ 今月のデザート ～

★ 旬のアメリカンチェリーのクラフティ  
キルシュ酒のアイスクリームと

または

★ 出始めの山梨白桃のコンポート  
シャルトリューズ酒のグラニテとミントのソルベ +¥968

または

★ フォンダン・ショコラ フランボワーズ  
季節のグラスとフルーツ +¥602

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 (¥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・・・

仏産ホワイトアスパラの冷たいスープ		¥ 1210
	*	
地物野菜たっぷりのサラダ		¥ 1210
	*	
天然岩牡蠣の温製 軽くスモークして		¥ 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		¥ 605

# 6月のおすすすめディナー

初夏のスペシャリテ

北三陸 洋野から 殻付活ウニのジュレ  
ホワイトアスパラのフォンダンとコンソメジュレ

2皿目のオードヴル

九十九里天然岩牡蛎の温製 軽くスモークして

または

十勝産ホワイトアスパラと季節野菜のメリメロ  
地蛤と車海老、柑橘のサバイヨンソースで

メインディッシュをお選びください

- ★ 南仏シストロン産仔羊背肉のロースト +¥1815  
・ ・ または 豪州産厳選仔羊で ・ ・

または

- ★ 骨付きイベリコ豚ロース ベジュータ  
仏産グリーンピースのフランセーズ (お二人様で)

または

- ★ 近江地鶏プレノワール 骨付き腿肉  
パリパリグリルとコックオヴァンで2種の仕立て

または

- ★ 季節の定番 骨付仔羊すね肉のナヴァラン風煮込み  
季節野菜を添えて

～ 今月のデザート ～

- ★ 出始めの山梨白桃のコンポート  
シャルトリューズ酒のグラニテとミントのソルベと

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スソース

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 +¥602

¥ 8800 (¥10648)