

6月のランチメニュー

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ゥイユと

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

¥ 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・・・

| | |
|----------------------------|--------|
| 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 |
| * | |
| 天然岩牡蛎の温製 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月の特選ランチメニュー

初夏のスペシャルティ

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 +¥602

¥ 8800 (¥10648)