

8月のディナーメニュー

夏のスペシャルティ 3種からお好きな皿を2種お選びください

★ 北海道 厚岸湾 仙鳳趾の夏牡蠣

さっと湯がいて冷製、海水とシャンパンジュレと牡蠣のクリーム

または

★ 南仏風ブイヤベースの冷たいジュレ

アナゴ、帆立貝、車海老とルイユソース

または

★ 軽くスモークした旬のスズキのカルパッチョ

色とりどり夏野菜とカラスミ風味で

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

または

★ 旬の相模湾のお魚 アクアパッツァ仕立て

地蛤とドライトマト、オリーブ

または

★ 仏産雛鶏 コクレジョンヌの半身ロースト

色々夏野菜のグリルと

または

★ 鹿児島黒毛和牛のグリル

ジャガイモとインゲン・枝豆・コーンのサラダと +¥1210

～ 今月のデザート ～

★ ココナッツのブランマンジェ

ライチのソルベとスイカを添え

または

★ フォンダン・ショコラ アメール

季節のグラスとアングレーズソース +¥605

または

★ 旬の白桃のコンポート

シャルトリューズ酒のグラニテとミントのソルベ +¥605

カフェ又は、ティー又は、エスプレッソ/自家栽培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・・・

お待たせしました！白桃の冷たいヴィシソワーズ ¥ 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

ハーフサイズ ¥ 1936

*

スペシャリテ 岩牡蛎 軽くスモークして 温製仕立て ¥ 3388

*

南仏風ブイヤベースの冷たいジュレ

アナゴ、帆立貝、地魚とルイユソース ¥ 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

8月のおすすすめディナー

夏のスペシャリテ 3種からお好きのものを2種お選びください

- ★ 九十九里産 天然岩牡蛎の温製 軽くスモークして

または

- ★ 三陸又は北海道の殻付活ウニのジュレ
根セロリのフォンダンと冷たいコンソメジュレ

または

- ★ 南仏風ブイヤベースの冷たいジュレ
アナゴ、帆立貝、車海老とルイユソース

★ メインディッシュをお選びください

- ★ 豪州産 厳選仔羊背肉のロースト
夏野菜のグラタンと

名産 南仏シストロン産仔羊でもご用意します+1815円

または

- ★ 霧島黒豚ロースをしっとりロースト
香草風味ヴィエノワーズ風

または

- ★ 薄切りにしたエゾ鮑 リゾット仕立て
その肝と岩海苔風味で

または

- ★ 漁師風ブロッシェット、夏のサラダと共に
穴子と帆立貝、海老、地魚を串焼きにして

～ 今月のデザート ～

- ★ 旬の白桃のコンポート
シャルトリューズ酒のグラニテとミントのソルベ

または

- ★ 完熟マンゴーとフロマージュブラン
エスプレッソのグラニテと共に

または

- ★ フォンダン・ショコラ アメール
季節のグラスとアングレーズ ソース
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

¥ 8 8 0 0 (¥10648)