

8月のランチメニュー

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、スモール小麦

または

★ 旬の相模湾のお魚 アクアパツツァ仕立て

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

¥ 4200 (¥5082)

お昼だけの特別メニュー

～ お二人様からどうぞ～

今月のランチメニューからオードブル2皿と
定番の仏産フォアグラを前菜にして

特選メインディッシュ
分厚く切った鹿児島黒毛和牛のグリル

～ 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 + ¥500

¥ 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・・・

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 ￥ 3388
黒イチジクのローストと共に ￥ 1936
ハーフサイズ

*

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 ￥ 3388
アナゴ、帆立貝、地魚とルイユソース

*

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月の特選ランチメニュー

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、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)