

9月のディナーメニュー

秋のスペシャリテ 3種からお好きな皿を2種お選びください

★ 秋野菜と蛤、茸の ア・ラ・グレック

または

★ フランス栗と百合根の冷たいヴルーテ
カプチーノ仕立て

または

★ 秋野菜と宇和島スズキのカルパッチョ
サルディニア カラスミと

メインディッシュをお選びください

★ スペイン産メリノ種 特選仔羊骨付背肉
新潟茶豆の衣と 秋茄子のムサカ風 +¥602

または

★ 漁師風ブロッシェット、小さなサラダと共に
地カマス、帆立貝、アナゴ、小海老を串焼きにして

または

★ 仏産雛鶏 コクレジョンヌの半身ロースト
色々秋野菜のグリルと

または

★ 特選黒毛和牛のグリル
秋野菜のチップで 湘南の秋の装い +¥1210

～ 今月のデザート ～

★ 山形産洋梨を赤ワインだけでコンポート
洋梨と白ワインのソルベと共に

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リーズソース +¥605

または

★ 地栗と仏産マロンで 『コム モンブラン』 +¥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 +¥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・・・

栗と百合根の冷たいヴルーテ ¥ 1210

*

スペシャリテ 仙鳳趾の牡蠣 シャンパンと柑橘ジュレ ¥ 2662

*

相模湾の海の幸いろいろ、漁師風 温製サラダ仕立て
¥ 3456

*

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

9月のおすすすめディナー

秋のスペシャリテ 3種からお好きな皿を2種お選びください

- ★ 仙鳳趾の牡蠣 シャンパンと柑橘類のジュレ
仙鳳趾の海水と牡蠣のクリームと

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、車海老とサフランのルイユソース

または

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

★ メインディッシュをお選びください

- ★ スペイン産メリノ種 特選仔羊骨付背肉のロースト
秋野菜のグラタンと

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

- ★ 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

- ★ 武州赤毛豚ロースをしっとりロースト
秋の野菜グリルとセージ風味のヴィエノワーズ

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

～ 今月のデザート ～

- ★ 山形産洋梨を赤ワインだけでコンポート
洋梨と白ワインのソルベと共にまたは

または

- ★ 地栗と仏産マロンで 『コム モンブラン』

または

- ★ カルフォルニア産黒イチジクとマスカルポーネ

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

¥ 8 8 0 0 (¥ 10648)