

# 10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

★ 秋野菜といろいろな茸の 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

★ 秋の有機栽培人参のムース  
軽いコンソメジュレと

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  
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、、車海老を串焼きにして

または

★ 仏産雛鳥コクレと茸のパイ包み焼き

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 ～

★ 佐賀の黒イチジクと洋梨のグラタン仕立て  
フランボワーズのソルベと共に

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レーズソース ＋¥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・・・

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

# 10月のおすすめディナー

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

★ イタリア産 兎とセップ茸 フォアグラのジュレ  
黒イチジクと秋のサラダ

または

★ 秋の甘鯛の松笠焼き 鰹とセップ茸のルーロー  
柑橘のソースと秋のサラダ仕立て

★ 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

または

★ 仏種クロワゼ小鴨のロースト  
新ごぼうと柑橘類のソースで お二人様で+1815円

または

★ 武州赤毛豚ロースをしっとりロースト  
シャンピニオンと椎茸の衣のヴィエノワーズ風

または

★ 薄切りにしたエゾ鮑とセップ茸 リゾット仕立て  
その肝と岩海苔風味で

～ 今月のデザート ～

★ 焼きたて熱々・・・湘南の栗のショーソン  
パイ包み焼き、グラス・ヴァニージュ

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

¥ 8800 (¥ 10648)