

10月のランチメニュー

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 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、鰹、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

★ 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・ヴァニユ ＋¥968

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

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～

今月のランチメニューからオードブル2皿と
定番のフレッシュフォアグラを前菜にして

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 + ¥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・・・

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月の特選ランチメニュー

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

★ 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 鱧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

¥ 8 8 0 0 (¥ 1 0 6 4 8)