

11月のディナーメニュー

秋のスペシャリテ 4種からお好きのものを2種お選びください

★ 仙鳳趾産 大粒牡蠣のキャベツ包み

または

★ 旬のヒラスズキのカルパッチョ
秋野菜のクロックカンと

または

★ 栗と百合根のあたたかなヴルーテ
カプチーノ仕立て

または

★ 雉子とセップ茸とアワビの2時間蒸しスープ +¥968

メインディッシュをお選びください

★ イベリコ豚バラ肉の赤ワイン角煮
洞爺じゃが芋のピューレ

または

★ 寒サワラと十勝ポワロ ヴィネグレット
十勝ポロ葱と冬トリュフのドレッシング

または

★ 仏産雛鳥コクレ 茸のパイ包み焼き

または

★ 特選 黒毛和牛のグリル
洞爺じゃが芋のグラタンと赤ワインソースと +¥1210

～ 今月のデザート ～

★ 紅玉リンゴの焼きたてガレット
カルバドスとアイスクリームと

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・ヴァニエユ +¥968

または

★ スフレ・ショコラ・フランボワーズ
季節のグラスと +¥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・・・

栗と百合根のあたたかなカプチーノ ¥ 1210

*

雉子とエゾアワビ セップ茸 プール・オ・ポ仕て ¥ 4235

*

スペイン産メリノ種仔羊背肉のロースト 伝統的な香草風味で ¥ 4235

自家栽培の庭のフレッシュハーブティ ¥ 605

11月のおすすめディナー

秋のスペシャリテ 3種からお好きのものを2種お選びください

秋野菜とアオリイカ 蛤 温製メリメロ仕立て
蛤の出汁とトリュフのヴィネグレット

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仔羊骨付背肉のロースト
シャンピニオンの衣を着せて

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

シャンピニオンの衣 ヴィエノワーズ風

または

★ 雉子とエゾアワビ セップ茸 プール・オ・ポ仕て
雉子のコンソメで120分間じっくり蒸して

または

★ 小鴨腿肉の赤ワイン煮、洞爺じゃがいものピュレ

～ 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・ヴァニュー

または

★ 秋のフルーツいろいろ、グラタン仕立て

シェリー酒のサバイヨン 木イチゴのソルベ

または

★ スフレ・ショコラ・フランボワーズ

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

¥ 8 8 0 0 (¥ 1 0 6 4 8)