

11月のランチメニュー

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・ヴァニュー +¥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

¥ 4200(¥5082)

お昼だけの特別メニュー

(お二人様からどうぞ)

今月お薦めの季節のオードブル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
特選 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月の特選ランチメニュー

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^o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^o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^o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スソース

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 + ¥600

¥ 8800 (¥10648)