

12月のディナーメニュー

冬のスペシャルティ3種からお好きのものを2種お選びください

最初のオードブル

聖護院カブラのヴルーテ 白子のムニエルと

二皿目のオードブル

冬の温野菜と蛤、アオリイカ 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

雉子と黒鶏、仏産茸とアワビの90分蒸しコンソメ

＋¥605

メインディッシュをお選びください

★ 仏産ヒナ鶏 コクレジョンヌ

胸肉とフォアグラのパイ包み、腿肉のコッコオヴァン

または

★ 黒豚バラ肉の赤ワイン角煮

洞爺じゃが芋のピューレ「ポワトリーヌ・トンポーロウ」

または

★ 相模湾の冬の魚と温かいポワロ 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

★ 特選 黒毛和牛のグリル

洞爺ジャガイモのグラタンと ＋¥1210

～ 今月のデザート ～

★ 洋梨の女王 「レクチェ」と赤い果実 赤ワインソース

または

★ 紅玉リンゴの焼きたてガレット

カルバドス風味のアイスクリームと

または

★ 焼きたて熱々、フォンダンショコラ アメール

マロングラッセのグラスと ＋¥605

カフェヌは、ティーヌは、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・・・

雉子と黒鶏、仏産茸とアワビの90分蒸しプチポ ¥ 2662

スペイン産メリノ種仔羊背肉のロースト 香草風味 ¥ 4235

自家栽培の庭のフレッシュハーブティ ¥ 605

12月のおすすすめディナー

冬のスペシャリテ 3種からお好きのものを2種お選びください

根室産毛蟹のレムラード

甘玉ねぎと根セロリ 魚介類のジュレ

または

初冬の温野菜と茸、甘鯛 松笠焼 メリメロ仕立て

または

イタリア産 小兎とセップ茸 フォアグラのジュレ

または

(雉子と黒鶏、仏産茸とアワビの90分蒸しコンソメ)

メインディッシュをお選びください

★ エゾ鹿背肉のロースト ソース ポワヴラード
柿のソテーと山栗のピュレ ＋¥ 1851

または

★ 雉子と黒鶏 エゾ鮑 天然茸 プール・オ・ポ仕立て
雉子のコンソメで90分間じっくり蒸して

または

★ 網捕 青首野鴨と鴨フォアグラのパテショー
セロリラヴのピュレと赤ワインソースで

または

★ スペイン産メリノ種仔羊骨付背肉のロースト

今月のスペシャルデザート

洋梨の女王 新潟「レクチェ」と赤い果実 赤ワインソース

または

焼きたて熱々、フォンダン・ショコラ アメール
マロングラッセのグラスと

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)