

12月のランチメニュー

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プラス

～ 今月のデザート ～

★ 洋梨の女王 「レクチュ」 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プラス

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 +¥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

¥ 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・・・

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月の特選ランチメニュー

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ーレ ＋¥ 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

セロリラヴのピュー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「レクチュエ」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

¥ 8 8 0 0 (¥ 10648))