

# 1月のディナーメニュー

## 最初のオードヴル

冬野菜と蛤、アオリイカの アラグレック

## 二皿目のオードヴル

聖護院蕪の暖かなブルーテ 白子のムニエルと

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

★ 冬の地物野菜 温製メリメロ仕立て  
軽くスモークした地魚をカリッと焼いて

または

★ 仏産鴨もも肉と和牛のポトフ 仕立て  
冬野菜と共に ¥605プラス

または

★ トロトロに煮込んだ黒豚バラ肉  
ポワトリーヌ・トンポーロウ

または

★ スペイン産仔羊骨付背肉の香草ロースト

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赤ワインソースで

¥1210プラス

## 今月のデザート

★ クレーム ダンジュと完熟柿のクーリー

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

または

★ 完熟金柑の熱々スフレ  
そのソースと共に ¥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

¥ 5300 (¥6413)

## 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・・・

百合根と黒トリュフのあたたかなヴルーテ カプチーノ仕立て	¥ 1936
*	
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 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

# 1月のおすすめディナー

1皿目のオードヴル

真狩の熟成百合根と冬トリュフのフォンダン  
雉子と香茸のコンソメ・リエと

2皿目のオードヴル

冬の温野菜とアオリイカメリメロ仕立て  
蛤の出汁と黒トリュフのヴィネグレット

メインディッシュをお選びください

★ 近江黒鶏と鬼北雉子の プール・オ・ポ 仕立て  
コンソメと雉子団子 冬野菜でじっくり2時間蒸して

または

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

または

★ トリップ<sup>°</sup>ア・ラ モード カーン  
牛トリップの8時間煮込み ノルマンディ風

または

★ 新潟網捕 青首野鴨と鴨フォアグラのパテショー  
赤ワインソースで

今月のスペシャルデザート

完熟金柑の熱々スフレ  
ショコラ・アメールのソルベと

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

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)