

1月のランチメニュー

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

¥ 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

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・・・

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月の特選ランチメニュー

1皿目のオードブル

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皿目のオードブル

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ーレ ＋¥ 1851

または

★ トリップ 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)