

2月のディナーメニュー

最初のオードヴル

Tout Petit pois ! . . . 全部プチ・ポワ !
出始めのシチリア産グリーンピースで 三段活用 . . .
名古屋コーチン温度卵を添えて

二皿目のオードヴル

サロマ湖牡蠣の温製 セロリラヴとポワロの熱々ブルーテと

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

★ 季節の地物野菜 温製メリメロ仕立て
ほんのりスモークした地魚と地蛤

または

★ 仏鴨もも肉と黒鶏 和牛の熱々ポトフ
冬の根野菜と共に ＋¥605

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

～ 今月のデザート ～

★ クレーム ダンジュ 完熟金柑のクーリー

または

★ 熱々ビスキュイ・ショコラ

トロける赤いフルーツと ＋¥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

¥ 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・・・

セロリラヴとポワロの熱々ブルーテ

カプチーノ仕立て

¥ 1 9 3 6

*

雉子と黒鶏、仏産茸とアワビの90分蒸しプチポ

¥ 2 6 6 2

*

*

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

¥ 4 2 3 5

*

自家栽培の庭のフレッシュハーブティ

¥ 6 0 5

2月のおすすめディナー

1皿目のオードブル

真狩産百合根とフレッシュ黒トリュフ「百合根饅頭」

雉子と香茸のコンソメ・リエと

2皿目のオードブル

北海道野付の特大天然帆立

グリル・フランとサラダ仕立て

または

冬の温野菜とアオリイカ メリメロ仕立て

蛤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

★ クロワゼ鴨とフォアグラのパイ包み焼き
赤ワインソース、お二人様で

または

★ 近江黒鶏と鬼北雉子の プール・オ・ポ 仕立て

雉子コンソメと 冬野菜で2時間 蒸し煮にして

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

★ 蝦夷小鹿背肉のロースト ポワヴラード

山栗のピュレ ＋¥ 1210

～今月のスペシャル・デザート～

★ 焼き立て 完熟金柑のスフレ

そのソースとともに

または

★ 熱々ビスキュイ・ショコラ

トロける赤いフルーツと

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))