

2月のランチメニュー

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 +¥602

¥ 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・・・

セロリラヴとポワロの熱々ブルーテ	カプチーノ仕立て	¥ 1936
*		
雉子と黒鶏、仏産茸とアワビの90分蒸しコンソメ		¥ 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

2月の特選ランチメニュー

1皿目のオードヴル

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皿目のオードヴル

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
山栗のピューレ ＋¥ 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 ＋¥602

¥ 8 8 0 0 (¥ 10648))