

# 3月のディナーメニュー

## 最初のオードブル

スペシャリテ「初恋トマト」の三段活用  
そのソルベ、ジュレ、サラダで

## 二皿目のオードブル

Tout Petit pois!・・・全部プチ・ポワ!  
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

## または

九十九里の地ハマグリと春キャベツのパイ包み +¥605

## メインディッシュをお選びください

★ ココットで蒸し煮した桜鯛と春野菜と蛤

## または

★ イベリア産雛鳥コクレジョンヌのファルシ  
仏風豆ご飯を詰めて

## または

★ スペイン産仔羊骨付背肉 フキノトウのタップナード  
芽キャベツと自家製ベーコンのグラタン

## または

★ 赤ワインで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

★ 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 ～

★ 栃乙女 苺のスープ、ミント風味 そのソルベと

## 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

¥ 5300 (¥6143)

## 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

¥ 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

¥ 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

# 3月のおすすめディナー

## 1皿目のオードヴル

出始めの仏産ホワイトアスパラ  
地蛤と車海老、春野菜のメリメロ仕立て

## 2皿目のオードヴル

スペシャリテ「初恋トマト」の三段活用  
そのソルベ、ジュレ、サラダで

または

九十九里の地ハマグリと春キャベツのパイ包み

メインディッシュをお選びください

★ 南仏産 仔羊の「クスクス」 モロッコ風

首肉 肩肉 バラ肉をちょっとスパイシーに煮込んで  
季節野菜とスモール小麦

または

★ 黒鶏と鬼北雉子、仏産茸のプール・オポ仕立て  
そのコンソメで120分蒸し

または

★ スペイン産 仔羊骨付背肉のロースト

または

★ 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

～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

または

★ 苺のフィユテ、苺ミルクのグラス、苺のソースで

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

¥ 8 8 0 0 (¥ 10648)