

## 4月のディナーメニュー

スペシャリテ

群馬佐波東の「初恋トマト」の三段活用  
そのソルベ、ジュレ、サラダで

二皿目のオードヴル

仏産ホワイトアスパラのヴィシソワーズ  
甘エビと春野菜のジュレと

または

隠岐島岩牡蠣の温熏 柔らかな春キャベツ +¥1210

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ハマグリ  
地蛤のジュと春の野菜

または

★ 雛鶏コクレジョンヌの半身ロースト  
春野菜のフランセーズと

または

★ 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  
季節野菜とスムール小麦

または

★ 特選黒毛和牛のグリル  
新ジャガと春野菜のソテーを添えて赤ワインソースで  
+¥1210

～ 今月のデザート ～

★ 栃乙女イチゴのシュークリーム そのソルベと

または

★ フォンダン・ショコラ フランボワーズ  
季節のグラスとアングレーズソース +¥605

または

★ グリーンアスパラのアイスクリーム  
フォンダン・ショコラブラン +¥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きに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・・・

群馬 佐波東の「初恋トマト」の三段活用

そのソルベ、ジュレ、サラダで ¥ 2 6 6 2

\*

フランス産ホワイトアスパラ オランダーズソース @ ¥ 1 4 5 2

\*

筍と地蛤のフォンダン 真鯛のコンソメ仕立て ¥ 2 6 6 2

自家栽培の庭のフレッシュハーブティ ¥ 6 0 5

## 4月のおすすめディナー

### 1皿目のオードブル

仏産ホワイトアスパラと春野菜  
地蛤と車海老のメリメロ仕立て

### 二皿目のオードブル

隠岐の島 岩牡蠣の温熏 柔らかな春キャベツと  
または

春の筍と地蛤のフォンダン 真鯛のコンソメ仕立

### メインディッシュをお選びください

★ 武州赤毛豚ロースをしっとりロースト  
グリンピースのフランセーズ

または

★ ケベック産小鴨胸肉 黄金柑のソースで  
(お二人様で)

または

★ スペイン産 仔羊骨付背肉の香草ロースト

または

★ 春の定番 骨付仔羊脛肉 ナヴァラン風煮込み  
春野菜を添えて

### ～ 今月のデザート ～

ブラッドオレンジのジュレ そのソルベと

または

フォンダン・ショコラ フランボワーズ  
季節のグラスとアングレーズソース

または

グリーンアスパラのアイスクリーム  
フォンダン・ショコラ ブラン

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)