

4月のランチメニュー

春のスペシャリテ

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

二皿目のオードブル

仏産ホワイトアスパラのヴィシソワーズ

または

隠岐の島 岩牡蠣の温熏 柔らかな春キャベツと

+¥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 バラ肉をスパイシー煮込んでスモール小麦と

または

★ 特選黒毛和牛のグリル
新ジャガと春野菜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

¥ 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

¥ 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・・・

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月の特選ランチメニュー

1皿目のオードヴル

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

二皿目のオードヴル

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 + ¥602

¥ 8800 (¥10648)