

5月のディナーメニュー

お待ちしております！1番人気の
ほんのり甘い長崎の有機人参のムース
軽いコンソメジュレと共に

季節のスペシャリテ

★ 北海道 厚岸の 仙鳳趾牡蠣

さっと湯がいて冷製、海水とシャンパンジュレと牡蠣のクリーム

または

仏産ホワイトアスパラのヴィシソワーズ

百合根とサクラマスのジュレと

または

長崎橘湾の岩牡蠣の温熏 柔らかな春キャベツ +1500

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 スムール小麦と

または

★ 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

★ 仏産雛鶏コクレジョンヌのロースト

季節の豆類のフランセーズと

または

★ 特選 黒毛和牛イチボのグリル

新ジャガと季節の豆類 +¥1000

～ 今月のデザート ～

★ フレッシュライムのムース 季節のソルベと

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 +¥600

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 +¥600

¥ 7700 (税込)

シェフのおまかせメニュー

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 + ¥600

¥ 13750 (税込)

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・・・

仏産ホワイトアスパラの冷たいスープ ¥ 1500

*

地物野菜たっぷりのサラダ ¥ 1200

仏産ホワイトアスパラ オランダーズソース @ ¥ 1800

*

スペイン産メリノ種 仔羊背肉のロースト 香草風味で ¥ 5082

*

自家栽培の庭のフレッシュハーブティ ¥ 605

5月のおすすめディナー

初夏のスペシャルティ

仏産 極太ホワイトアスパラ温製
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

長崎 橘湾産 特大岩牡蛎の温製 軽くスモークして
入荷により「九十九里 飯岡産岩牡蠣」

または

北三陸 洋野の殻付活ウニのジュレ
ホワイトアスパラのフォンダンとコンソメジュレ

メインディッシュをお選びください

★ スペイン産 仔羊骨付背肉の香草ロースト
春野菜のプランタニエ

または

★ 武州赤毛豚ロースをしっとりロースト
グリーンピースのフランセーズ (お二人様で)

または

★ 春の定番 骨付仔羊すね肉のナヴァラン風煮込み
春野菜を添えて

または

★ ケベック産小鴨胸肉 黄金柑のソースで
(+¥1200 お二人様で)

～ 今月のデザート ～

★ 出始めの山梨白桃のコンポート
シャルトリューズ酒のグラニテとミントのソルベと

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

¥ 11000 (税込)