6月のディナーメニュー

お待たせしました！1番人気の

ほんのり甘い長崎有機人参のムース

軽いコンソメジュレと共に

季節の前菜を1皿お選びください

北海道 仙鳳趾の真牡蠣

さっとゆがいて牡蠣のクリームとシャンパンジュレ

または

橘湾の片口鰯とラタトゥイユのパリパリガレット

アンチョビクリームと小さなサラダを添えて

メインディッシュをお選びください

★ スペイン産仔羊背肉のクレピネット包み+¥1000

スパイシーな衣に包んでラタトゥイユと

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 スムール小麦と

または

★ 旬の相模湾のお魚と蛤 パピヨット仕立て

フレッシュトマトと香草で包み焼きにして

または

★ 仏産雛鶏コクレジョンヌのロースト

季節野菜のグリルと

または

★ 特選 黒毛和牛のグリル

早採りインゲン、コーンと枝豆のサラダ +¥1200

～ 今月のデザート ～

★ 旬のアメリカンチェリーのクラフティ

キルシュ酒のアイスクリームと

または

★ 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 +¥1200

または

★ フォンダン・ショコラ フランボワーズ

季節のグラスとフルーツ +¥600

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

¥ 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

6月の特選ディナーメニュー

初夏のスペシャリテから2品お選びください

気仙沼から 殻付活ウニのジュレ

ホワイトアスパラのムースとコンソメジュレ

または

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

ホワイトアスパラと季節野菜のメリメロ

地蛤と車海老、柑橘のサバイヨンソースで

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

旬の豆類のフランセーズ (お二人様で)

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)

または

★ 季節の定番 骨付仔羊すね肉のナヴァラン風煮込み

季節野菜を添えて

～ 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 +¥600

¥ 11000 (税込)