

8月のランチメニュー

夏のスペシャルティ

★ 北海道 厚岸湾 仙鳳趾の夏牡蠣

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

2皿目の前菜

★ 南仏風ブイヤベースの冷たいジュレ

アナゴ・イカ・ムール貝・車海老とルイユソース

メインディッシュをお選びください

★ 豪州産仔羊背肉のクレピネット包み+¥600

スパイシーな衣に包んで ラタトイユと

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、スモール小麦

または

★ 旬の相模湾のお魚 アクアパッツァ仕立て

地蛤とドライトマト、オリーブ、夏野菜

または

★ 仏産雛鶏 コクレジョンヌの半身ロースト

色々夏野菜のグリルと

または

★ 鹿児島黒毛和牛のグリル

ジャガイモとインゲン・枝豆・コーンのサラダと +¥1200

～ 今月のデザート ～

★ ココナッツのブランマンジェ

ライチのソルベとスイカを添え

または

★ フォンダン・ショコラ アメール

季節のグラスとアングレーズ ソース +¥600

または

★ 旬の白桃のコンポート

シャルトリューズ酒のグラニテとミントのソルベ +¥600

カフェ又は、ティー又は、エスプレッソ
自家栽培のフレッシュハーブティ +¥600

¥ 5 5 0 0 (税込)

お昼だけの特別メニュー

～ お二人様からどうぞ～

今月のランチメニューからオードブル2皿と
定番の仏産フォアグラを前菜にして

特選メインディッシュ
分厚く切った鹿児島黒毛和牛のグリル

～ 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 + ¥600

¥ 7700 (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・・・

一番人気の白桃の冷たいヴィシソワーズ	¥ 1200
ハーフサイズで	¥ 700

*

地物野菜たっぷりのサラダ	¥ 1200
--------------	--------

*

天然岩牡蛎の温製 軽くスモークして	¥ 3000
-------------------	--------

*

スペインメリノ種仔羊背肉のロースト伝統的な香草風味で	¥ 5000
----------------------------	--------

*

自家栽培の庭のフレッシュハーブティ	¥ 600
-------------------	-------

8月の特選ランチメニュー

夏のスペシャリテ

三陸 気仙沼 から 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

2皿目のオードヴル

長崎 橘湾 岩牡蛎の温製 軽くスモークして

または

南仏風ブイヤベースの冷たいジュレ

アナゴ、帆立貝、車海老とルイユソース

★ メインディッシュをお選びください

★ スペイン メリノ種 仔羊骨付き背肉のロースト

夏野菜のグラタンと

または

★ 武州 赤毛豚ロースをしっとりロースト

旬の豆類とじゃがいものニョッキ

または

★ ケベック産小鴨胸肉 柑橘のソースで

(+¥1200 お二人様で)

または

★ 薄切りにしたエゾ鮑 リゾット仕立て

その肝と岩海苔風味で

～ 今月のデザート ～

★ 旬の白桃のコンポート

シャルトリューズ酒のグラニテとミントのソルベ

または

★ 完熟マンゴーとフロマージュブラン

エスプレッソのグラニテと共に

または

★ フォンダン・ショコラ アメール

季節のグラスとアングレーズ ソース

カフェ、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

¥ 1 1 0 0 0 (税込)