

10月のディナーメニュー

秋のスペシャリテ 3種からお好きな皿を2種お選びください

★ 秋野菜と茸の「ア・ラ・グレック」

または

★ フランス栗と百合根のカプチーノ仕立て
セロリと栗のラヴィオリ

または

★ 秋の有機栽培人参のムース
軽いコンソメジュレと

メインディッシュをお選びください

★ スペイン産メリノ種 特選仔羊骨付背肉

秋茄子のムサカ風 +¥600

または

★ 漁師風ブロッシェット、小さなサラダと共に
地カマス、太刀魚、車海老を串焼きにして

または

★ 黒豚バラ肉の赤ワイン角煮
洞爺じゃが芋のピューレ「ポワトリーヌ・トンポーロウ」

または

★ 特選黒毛和牛のグリル
秋野菜のチップで 湘南の秋の装い +¥1200

～ 今月のデザート ～

★ 佐賀の黒イチジクと洋梨のグラタン仕立て
フランボワーズのソルベと共に

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 +¥600

または

★ 地栗と仏産マロンで『コム モンブラン』 +¥600

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

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

¥ 13750～

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・・・

栗と百合根の冷たいグルーテ ¥ 1200

*

スペシャリテ 仙鳳趾の牡蠣 シャンパンと柑橘ジュレ ¥ 2200

*

相模湾の海の幸いろいろ、漁師風 温製サラダ仕立て ¥ 3300

*

仏シストロン産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

10月のおすすめディナー

秋のスペシャリテ 3種からお好きな皿を2種お選びください

★ 仙鳳趾の丸々太った牡蠣 秋キャベツ包み

または

★ イタリア産 兎とセップ茸 フォアグラのジュレ

黒イチジクと秋のサラダ

または

★ 秋の甘鯛の松笠焼き、カマスとセップ茸のルーロー

柑橘のソースと秋のサラダ仕立て

★ メインディッシュをお選びください

★ スペイン産 特選仔羊骨付背肉

秋茄子のムサカ風

または

★ ケベック産小鴨胸肉のロースト

牛蒡と柑橘のソース お二人様で @¥1200

または

★ 武州赤毛豚ロースをしっとりロースト

シャンピニオンと椎茸の衣のヴィエノワーズ風

または

★ 薄切りにしたエゾ鮑とセップ茸 リゾット仕立て

または

★ 仏産雛鳥コクレ 茸のパイ包みとココオヴァン

～ 今月のデザート ～

★ 焼きたて熱々・・・湘南の栗のショーソン

パイ包み焼き、グラス・ヴァニース

または

★ 地栗と仏産マロンで 『コム モンブラン』

または

★ 佐賀の黒イチジクとマスカルポーネ

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

¥ 11000