

10月のランチメニュー

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

★ 秋野菜といろいろな茸の 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 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、帆立貝、鰹、車海老を串焼きにして

または

★ 仏産雛鳥コクレと茸のパイ包み焼き

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

★ 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・ヴァニユ ＋¥800

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

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

¥ 5500

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
定番のフレッシュ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

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ヴルーテ ¥ 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月の特選ランチメニュー

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

★ 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 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лью

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