

12月のディナーメニュー

最初のオードブル

京都 聖護院カブラのヴルーテ 白子のムニエルと

二皿目のオードブル

北海道仙鳳趾の牡蠣 キャベツ包み

または

雉肉と仏茸と鮑の2時間蒸し『生命のコンソメ』 + ¥1000

メインディッシュをお選びください

★ 仏産ヒナ鶏 コクレジョンヌ

胸肉とフォアグラのパイ包み、腿肉のコッコオヴァン

または

★ 黒豚皮付きバラ肉の赤ワイン角煮

「ポワトリーヌ・トンポーロウ」

または

★ 相模湾の冬の魚と温かいポワロ ヴィネグレット

十勝ポロ葱と冬トリュフのドレッシング

または

★ 特選 黒毛和牛のグリル

洞爺ジャガイモのグラタンと + ¥1200

～ 今月のデザート ～

★ 洋梨の女王 「レクチェ」と赤い果実 赤ワインソース

または

★ 紅玉リンゴの焼きたてガレット

カルバドス風味のアイスクリームと

または

★ 焼きたて熱々、フォンダンショコラ アメール

マロングラッセのグラスと ¥600プラス

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

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・・・

雉子と黒鶏、仏産茸とアワビの90分蒸し ¥ 3000

スペイン産メリノ種仔羊背肉のロースト 香草風味 ¥ 4500

自家栽培の庭のフレッシュハーブティ ¥ 600

12月のおすすめディナー

1皿目のオードヴル

香箱カニのレムラード

根セロリと青リンゴ 魚介類のジュレ

冬のスペシャリテ 3種 お好きのものをひとつお選びください

冬の温野菜と車海老 甲イカ メリメロ仕立て

蛤の出汁とトリュフのヴィネグレット

または

イルドフランス産 小兎とセップ茸 フォアグラのジュレ

または

四万十の雉子と茸と鮑の2時間蒸し 『生命のコンソメ』

メインディッシュをお選びください

★ エゾ鹿背肉のロースト ソース ポワヴラード

柿のソテーと山栗のピューレ ＋¥ 1000

または

★ ケベック産小鴨胸肉のロースト

柑橘のソース お二人様で @¥ 1000

または

★ スペイン産メリノ仔羊背肉と鞍下肉のロースト

スパイシーなムサカと

または

★ イベリコ豚骨付ロースをしっとりロースト

ジャガイモと茸のニョッキと お二人様で

今月のスペシャルデザート

洋梨の女王 新潟「レクチェ」と赤い果実 赤ワインソース

または

焼きたて熱々、フォンダン・ショコラ アメール

マロングラッセのグラスと

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