

# 12月のランチメニュー

最初のオードブル

京都 聖護院カブラのブルーテ 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

～ 今日のデザート ～

★ 洋梨の女王 「レクチエ」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 ¥605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 +¥605

¥ 5500

## お昼だけの特別メニュー

お二人様からどうぞ

今月お薦めの季節のオードブル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  
特選 黒毛和牛のグリル

～ 今月のデザート ～

今月のデセールからお好みで

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 +¥605

¥ 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・・・

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月の特選ランチメニュー

1皿目のオードブル

## 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<sup>°</sup>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ヨッキと お二人様で

今月のスペシャルデザート

洋梨の女王 新潟「レクチエ」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

カフェヌは、ティーは、エスプレッソ  
自家栽培の庭のフレッシュハーブティ +¥605

¥ 11000