

## 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  
+ 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 ¥605プラス

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

¥ 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 ～

今月のデザートからお好みで

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

¥ 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

¥ 11000