

# 1月のディナーメニュー

最初のオードブル

冬野菜と蛤、アオリイカのアラグレック

二皿目のオードブル

京都聖護院蕪の暖かなブルーテ 白子のムニエルと

または

雉肉と仏苺と鮑の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

★ 冬の地物野菜 温製メリメロ仕立て  
軽くスモークした地魚をカリッと焼いて

または

★ 鴨肉と和牛と四万十の雉子のポトフ 仕立て  
冬野菜と共に

または

★ トロトロに煮込んだ黒豚バラ肉 赤ワイン角煮  
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

洞爺ジャガイモのグラタンと赤ワインソースで

+¥1200

今月のデザート

★ クレーム ダンジュと完熟柿のクーリー

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

または

★ 完熟金柑の熱々スフレ

そのソースと共に +¥600

カフェヌは、ティースは、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・・・

百合根と黒トリュフのあたたかなヴルー

カプチーノ仕立て      ¥ 2500

\*

雉肉と仏茸と鮑の2時間蒸し『生命のコンソメ』

¥ 2500

\*

スペイン産メリノ種仔羊背肉のロースト 伝統的な香草風味で

¥ 4500

\*

自家栽培の庭のフレッシュハーブティ

¥ 600

# 1月のおすすめディナー

1皿目のオードブル

真狩の熟成百合根と冬トリュフのフォンダン  
雑子と香草のコンソメ・リエと

2皿目のオードブル

冬の温野菜とアオリイカ 車海老 メリメロ仕立て  
蛤の出汁と黒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  
青リンゴと冬のサラダと

メインディッシュをお選びください

★ 鴨肉と和牛イチボと四万十雑肉のポトフ 仕立て  
雑のコンソメ と冬野菜でじっくり2時間蒸し煮にして  
または

★ 蝦夷小鹿背肉のロースト ポワヴラード  
柿のソテーと山栗のピュレ +¥ 1500  
または

★ ケベック産鴨胸肉とフォアグラのパテショ  
赤ワインソースで  
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

完熟金柑の熱々スフレ  
ショコラ・アメールのソルベと  
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

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

¥ 11000