

1月のランチメニュー

最初のオードヴル

冬野菜と蛤、アオリイカの アラグレック

二皿目のオードヴル

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

★ 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 +¥1000

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 +¥605

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

¥ 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
定番の仏産フォアグラを前菜にして

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

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テ 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月の特選ランチメニュー

1皿目のオードヴル

真狩の熟成百合根と冬トリュフのフォンダン
雉子と香茸のコンソメ・リエと

2皿目のオードヴル

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雉肉のポトフ 仕立て
雉のコンソメ 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ーレ ＋¥ 1500

または

★ ケベック産鴨胸肉とフォアグラのパテショー
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ョッキと 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

¥ 11000