２月のディナーメニュー

最初のオードヴル

Tout Petit pois！・・・全部プチ・ポワ！

出始めのシチリア産グリーンピースで 三段活用・・・

ナゴヤコーチン温度卵を添えて

二皿目のオードヴル

九十九里の地ハマグリと縮緬キャベツのパイ包み

冬の小さなサラダと

または

四万十雉子と仏茸、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

★　季節の地物野菜 温製メリメロ仕立て

ほんのりスモークした地魚と

または

★ 鴨肉と鶏手羽、雉子のソーセージと和牛 熱々ポトフ

冬の根野菜と共に

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・トンポーロー、モロッコ風

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 完熟金柑のクーリー

または

★　熱々ビスキュイ・ショコラ

トロける赤いフルーツと　＋￥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

￥ 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・・・

九十九里の地ハマグリと縮緬キャベツのパイ包み　￥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

２月のおすすめディナー

1皿目のオードヴル

真狩産百合根とフレッシュ黒トリュフ「百合根饅頭」
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

メインディッシュをお選びください

★　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

★ 鴨肉と鬼北雉子、鴨ロールキャベツ のポトフ
雉子コンソメと 冬野菜で２時間 蒸し煮にして

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

または

★　蝦夷小鹿背肉のロースト　ポワヴラード
柿と山栗のピュレ　＋¥ 1500

～今月のスペシャル・デザート～

★　焼き立て 完熟金柑のスフレ
そのソースとともに

または

★　熱々ビスキュイ・ショコラ
トロける赤いフルーツと

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 ＋￥602

￥ 11000