

3月のディナーメニュー

最初のオードヴル

スペシャリテ「初恋トマト」の三段活用
そのソルベ、ジュレ、サラダで

二皿目のオードヴル

Tout Petit pois!・・・全部プチ・ポワ!
シチリア産グリーンピースで三段活用・・・
コーチン温度卵を添えて

または

九十九里の地ハマグリと春キャベツのパイ包み

メインディッシュをお選びください

★ ココットで蒸し煮した桜鯛、春野菜と蛤

または

★ 南仏産 仔羊の「クスクス」モロッコ風
首肉 肩肉 バラ肉をちょっとスパイシーに煮込んで
季節野菜とスムール小麦

または

★ 赤ワインでトロトロに煮込んだ黒豚バラ肉
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 ～

★ 栃乙女 苺のスープ、ミント風味 そのソルベと

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

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

¥ 7 7 0 0

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 + ¥600

¥ 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春キャベツのパイ包み ¥2000

*

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

3月のおすすめディナー

1皿目のオードブル

出始めの仏産ホワイトアスパラ
地蛤と車海老、春野菜のメリメロ仕立て

2皿目のオードブル

スペシャリテ「初恋トマト」の三段活用
そのソルベ、ジュレ、サラダで

または

雉子と茸、鮑の2時間蒸しスープ『生命のコンソメ』

メインディッシュをお選びください

★ 上州赤毛豚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

または

★ 鴨肉と手羽と和牛、雉ソーセージ 熱々「ポトフ」

根野菜と共に

または

★ スペイン産仔羊背肉 フキノトウのタプナード

芽キャベツのグラタン

または

★ ケベック産鴨胸肉とフォアグラのパイ包み焼き

赤ワインソースで お二人様で

～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

または

★ 苺のフィユテ、苺ミルクのグラス、苺のソースで

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

¥ 11000