

## 3月のランチメニュー

### 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

¥ 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 + ¥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・・・

九十九里の地ハマグリと春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

## 3月の特選ランチメニュー

### 1皿目のオードヴル

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

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