

## 4月のディナーメニュー

群馬佐波東の「初恋トマト」の三段活用  
そのソルベ、ジュレ、サラダで

二皿目のオードブル

仏産ホワイトアスパラと百合根のヴィシソワーズ  
サクラマスのジュレと

または

隠岐島 岩牡蠣の温熏 柔らかな春キャベツと +¥1200

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とハマグリ  
地蛤と春の野菜をたっぷり

または

★ 雛鶏コクレジョンヌの半身ロースト  
春野菜のフランセーズと

または

★ 南仏産 仔羊の「クスクス」 モロッコ風  
首肉 肩肉 バラ肉をスパイシー煮込んでスモール小麦と

または

★ 特選黒毛和牛のグリル  
新ジャガと春野菜を添えて赤ワインソースで

+¥1200

～ 今月のデザート ～

★ 栃乙女イチゴのシュークリーム そのソルベと

または

★ フォンダン・ショコラ フランボワーズ  
季節のグラスとアングレーズソース +¥600

または

★ グリーンアスパラのアイスクリーム  
フォンダン・ショコラ ブラン

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・・・

群馬 佐波東の「初恋トマト」の三段活用

そのソルベ、ジュレ、サラダで ¥ 2300

\*

フランス産ホワイトアスパラ オランダーズソース @ ¥ 1600

\*

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 ¥2800

\*

雉子と茸、鮑の2時間蒸しスープ『生命のコンソメ』 ¥2800

\*

自家栽培の庭のフレッシュハーブティ ¥600

## 4月のおすすめディナー

### 1皿目のオードヴル

仏産ホワイトアスパラと春野菜  
地蛤と車海老のメリメロ仕立て

### 二皿目のオードヴル

隠岐島 岩牡蠣の温熏 柔らかな春キャベツと

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

★ 武州赤毛豚ロースをしっとりロースト  
グリーンピースのフランセーズ

または

★ スペイン産 仔羊骨付背肉の香草ロースト

または

★ ケベック産小鴨胸肉 黄金柑のソースで  
+ ¥1200 (お二人様で)

または

★ 春の定番 骨付仔羊すね肉 ナヴァラン風煮込  
春野菜を添えて

### ～ 今月のデザート ～

ブラッドオレンジのジュレ そのソルベと

または

フォンダン・ショコラ フランボワーズ  
季節のグラスとアングレーズソース

または

グリーンアスパラのアイスクリーム  
フォンダン・ショコラ ブラン

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 (税込)