

4月のランチメニュー

春のスペシャリテ

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

¥ 5500 (税込)

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
定番のフレッシュ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 (税込)

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月の特選ランチメニュー

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)