

1月のランチメニュー

最初のオードヴル

Tout Petit pois ! . . . 全部プチ・ポワ !
出始めの鹿児島産グリーンピースで 三段活用 . . .
名古屋コーチン温度卵を添えて

二皿目のオードヴル

冬が旬 相模湾の活締 ヒラスズキのカルパッチョ
小さな冬の香味野菜とカラスミ風味

メインディッシュをお選びください

★ 冬の地物野菜 温製メリメロ仕立て
自家製スモークしたスコッチサーモンをカリッと焼いて

または

★ 仏鴨腿肉と地鶏手羽先、和牛のポトフ
たっぷり冬野菜と共に

または

★ 仏産ヒナ鶏 コクレジョンヌのファルシィ
小エビのピラフを詰めて

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
¥1000プラス

～ 今月のデザート ～

★ クレーム ダンジュと完熟金柑のクーリー

または

★ 焼きたて熱々、フォンダンショコラ アメール
マロングラッセのグラスと ¥605プラス

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 + ¥500

¥ 3800 (¥4,598)

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 + ¥605

¥ 5 8 0 0 (¥7018)

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・・・

真狩のユリ根の温かいブルーテ、冬トリュフの香りで	¥ 1815
*	
フランス産セップ茸の熱々パイ包み焼き スープ ポール・ボキューズ	¥ 3388
*	
仏産フレッシュフォアグラのソテー 黒イチジクのローストと共に	¥ 3388
ハーブサイズ	¥ 1936
*	
仏シストロン産仔羊背肉のロースト 伝統的な香草風味で	¥ 5082
*	
自家栽培の庭のフレッシュハーブティ	¥ 605

1月の特選ランチメニュー

1皿目のオードヴル

熱々 奥久慈 雉子のコンソメ、そのフォンダンと共に
「天恵菇」椎茸に包んで 熟成ユリ根と

2皿目のオードヴル

初冬の温野菜と魚介類 メリメロ仕立て
蛤の出汁とトリュフのヴィネグレット

または

イタリア産小兎とセップ茸、フォアグラのジュレ
アンディーブとリンゴと胡桃のサラダ

メインディッシュをお選びください

★ 蝦夷小鹿背肉のロースト ポワヴラード
柿のソテーと山栗のピューレ +¥ 1500

または

★ 仏産小鴨モモ肉の赤ワイン煮込み
洞爺ジャガイモのピューレと

または

★ 豪州産 仔羊骨つき背肉のロースト ペルシャード
南仏シストロン産仔羊でもご用意します +1452円

または

★ 新潟網捕 青首野鴨と鴨フォアグラのパテショー
赤ワインソースで

今月のスペシャルデザート

洋梨の女王 新潟「レクチェ」と赤い果実 赤ワインソース

または

焼きたて熱々、フォンダン・ショコラ アメール
マロングラッセのグラスと

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 +¥500

¥ 8 0 0 0 (¥9,680)