

4月のランチメニュー

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

二皿目のオードヴル

仏産ホワイトアスパラのヴィシソワーズ
甘エビと春野菜のジュレと

または

スペシャリテ

隠岐島岩牡蠣の温熏 柔らかな春キャベツ +¥1210

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
地蛤のジュと春の野菜

または

★ イベリア産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 バラ肉をちょっとスパイシーに煮込んで
季節野菜とスモール小麦

または

★ 特選黒毛和牛のグリル
新ジャガと春野菜のソテーを添えて赤ワインソースで

+¥1210

～ 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リーズソース +¥605

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 +¥605

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 +¥602

¥ 4200 (¥5082)

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 + ¥605

¥ 6 4 0 0 (¥ 7 7 4 4)

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	¥ 2662
*	
フランス産ホワイトアスパラ オランダーズソース @	¥ 1452
*	
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
*	
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	¥ 6050
*	
自家栽培の庭のフレッシュハーブティ	¥ 605

4月の特選ランチメニュー

1皿目のオードブル

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

隠岐の島 特大岩牡蛎の温製 軽くスモークして

または

北海道 野付産 特大天然ホタテ
グリル、リゾット、サラダで

メインディッシュをお選びください

★ イベリコ骨付き豚ロース
仏産グリーンピースのフランセーズ (お二人様で)

または

★ 愛媛 鬼北雉子のパイ包み焼き
フォアグラと原木椎茸を包んで+¥1210

または

★ 豪州産 仔羊骨付背肉のロースト ペルシャード
南仏シストロン産仔羊でもご用意します +1815円

または

★ 春の定番 骨付仔羊脛肉のナヴァラン風煮込み
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 +¥602

¥ 8800 (¥10648)