

7月のディナーメニュー

夏本番・冷た〜い

完熟トマトと夏野菜のガスパチョ仕立て
カニと胡瓜とアボガドのコンディマン

季節の前菜を1皿お選びください

北海道 厚岸の 仙鳳趾 夏牡蠣

さっと湯がいて冷製、シャンパンジュレと牡蠣のクリーム

または

橘湾の片口鰯とラタトゥイユのガレット
アンチョビクリームと小さなサラダを添えて

メインディッシュをお選びください

★ 豪州産仔羊背肉のクレピネット包み+¥600
スパイシーな衣に包んで ラタトイユと

または

★ 旬の相模湾のお魚 アクアパツツァ仕立て
蛤とドライトマト、オリーブ、夏野菜

または

★ 仏産雛鶏 コクレジヨヌの半身ロースト
色々夏野菜のグリルと

または

★ 特選 黒毛和牛のグリル

早採りインゲン、コーンと枝豆のサラダ +¥1200

〜 今月のデザート 〜

★ パッションフルーツのフラン
フロマージュブランとフランボワーズのソースと

または

★ フォンダン・ショコラ アメール
季節のグラスとアングリーズソース +¥600

または

★ 旬の白桃のコンポート

シャルトリューズ酒のグラニテとミントのソルベ+¥1200

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)

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みに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 + ¥605

¥ 13750 (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・・・

お待たせしました！

一番人気の白桃の冷たいヴィシソワーズ ￥ 1200

*

地物野菜たっぷりのサラダ ￥ 1200

*

天然岩牡蠣の温製 軽くスモークして ￥ 3000

*

スペインメリノ種仔羊背肉のロースト伝統的な香草風味で ￥ 5000

*

自家栽培の庭のフレッシュハーブティ ￥ 600

7月のおすすめディナー

夏のスペシャルティ

三陸 気仙沼 から 殻付活ウニのジュレ

ホワイトアスパラのフォンダンとコンソメジュレ

2皿目のオードヴル

長崎 橘湾 岩牡蛎の温製 軽くスモークして

または

南仏風ブイヤベースの冷たいジュレ

アナゴ、帆立貝、車海老とルイユソース

メインディッシュをお選びください

★ スペイン メリノ種 仔羊骨付き背肉のロースト
夏野菜のグラタンと

または

★ 武州 赤毛豚ロースをしっとりロースト
旬の豆類とじゃがいものニョッキ

または

★ ケベック産小鴨胸肉 柑橘のソースで
(+¥1200 お二人様で)

または

★ 薄切りにしたエゾ鮑 リゾット仕立て
その肝と岩海苔風味で

～ 今月のデザート ～

★ 旬の白桃のコンポート
シャルトリューズ酒のグラニテとミントのソルベ

または

★ 完熟マンゴーとフロマージュブラン
エスプレッソのグラニテと共に

または

★ フォンダン・ショコラ アメール
季節のグラスとアングレーズソース

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

¥ 11000