

9月のディナーメニュー

初秋のスペシャリテ

- ★ スペルト小麦と魚介のサラダ
イタリア産古代小麦とラタトゥイユ、いろいろ魚介

2皿目の前菜

- ★ フランス栗と百合根の冷たいヴルーテ

または

- ★ 北海道 厚岸湾 仙鳳趾の夏牡蠣
湯がいて冷製、海水とシャンパンジュレと牡蠣のクリーム

メインディッシュをお選びください

- ★ 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、スモール小麦

または

- ★ スペイン産メリノ種 仔羊骨付背肉
秋茄子のムサカ風 ＋¥600

または

- ★ 漁師風ブロッシェット、小さなサラダと共に
地カマス、地魚、鰹、富士サーモを串焼きにして

または

- ★ 仏産雛鶏 コクレジョンヌの半身ロースト
色々夏野菜のグリルと

または

- ★ 特選黒毛和牛のグリル
秋野菜のチップで 湘南の秋の装い ＋¥1200

～ 今月のデザート ～

- ★ 山形産洋梨を赤ワインだけでコンポート
洋梨のソルベと共に

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 ＋¥600

または

- ★ 地栗と仏産マロンで『コム モンブラン』 ＋¥600
カフェ又は、ティー又は、エスプレッソ
自家栽培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 + ¥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
ハーフサイズで	¥ 700

スペシャリテ 仙鳳趾の牡蠣 シャンパンと柑橘ジュレ ¥ 2200

*

相模湾の海の幸いろいろ、漁師風 温製サラダ仕立て
¥ 3300

*

スペイン産メリノ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

9月のおすすめディナー

秋のスペシャリテ 3種からお好きな皿を2種お選びください

- ★ 仙鳳趾の牡蠣 シャンパンと柑橘類のジュレ
仙鳳趾の海水と牡蠣のクリームと

または

- ★ イルドフランス産 兎とセップ茸 フォアグラのジュレ
黒イチジクと秋のサラダ

または

- ★ 漁師風ブロッシェット、小さなサラダと共に
地カマス、地魚、鰹、富士サーモを串焼きにして

★ メインディッシュをお選びください

- ★ スペイン産メリノ種 特選仔羊骨付背肉のロースト

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

- ★ 武州赤毛豚ロースをしっとりロースト
シャンピニオンと椎茸の衣のヴィエノワーズ風

または

- ★ 薄切りにしたエゾ鮑とセップ茸 リゾット仕立て
その肝と岩海苔風味で

～ 今月のデザート ～

- ★ 焼きたて熱々・・・湘南の栗のショーソン
パイ包み焼き、グラス・ヴァニлью

または

- ★ 地栗と仏産マロンで 『コム モンブラン』

または

- ★ 石川産黒イチジクとマスカルポーネ

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 +¥600

¥ 11000