

9月のランチメニュー

初秋のスペシャルティ

★ 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、スムール小麦

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 コクレジヨ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 ＋¥605

¥ 5 5 0 0 (税込)

お昼だけの特別メニュー

～ お二人様からどうぞ～

今月のランチメニューからオードブル2皿と
定番の仏産フォアグラを前菜にして

特選メインディッシュ
分厚く切った鹿児島黒毛和牛のグリル

～ 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・・・

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月の特選ランチメニュー

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
シャンプ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・ヴァニージュ

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、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

¥ 1 1 0 0 0 (税込)