

11月のディナーメニュー

秋のスペシャリテ

- ★ 秋の有機栽培人参のムース
軽いコンソメジュレと

お好きなものをお選びください

- ★ 聖護院カブラの熱々ヴルーテ 白子のムニエルと

または

- ★ 雉肉と仏茸と鮑の2時間蒸し『生命のコンソメ』

+¥1000

メインディッシュをお選びください

- ★ 黒豚皮付バラ肉の赤ワイン角煮
「ポワトリーヌ・トンポーロウ」

または

- ★ 寒サワラと十勝ポワロ ヴィネグレット
十勝ポロ葱とトリュフのドレッシング

または

- ★ スペイン産ヒナ鶏 コクレジョンヌ
胸肉とフォアグラのパイ包み、腿肉のコッコオヴァン

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 ～

- ★ 紅玉リンゴの焼きたてガレット
カルバドスとアイスクリームと

または

- ★ 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 +¥800

または

- ★ スフレ・ショコラ・フランボワーズ
季節のグラスと +¥600

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

¥ 7700

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

¥ 13750

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・・・

栗と百合根のあたたかなカプチーノ ¥ 1200

*

雉肉と仏茸と鮑の2時間蒸し『生命のコンソメ』 ¥ 2000

*

スペイン産メリノ種仔羊背肉のロースト 伝統的な香草風味で
¥ 4500

*

自家栽培の庭のフレッシュハーブティ ¥ 600

11月のおすすめディナー

1皿目のオードブル

根室産毛蟹のレムラード

甘玉ねぎと根セロリ 魚介類のジュレ

または

仙鳳趾の丸々太った牡蠣 秋キャベツ包み

秋のスペシャリテ 3種 お好きのものをひとつお選びください

秋の甘鯛の松笠焼き、カマスとセップ茸のルーロー

柑橘のソースと秋のサラダ仕立て

または

イタリア産 小兎とセップ茸 フォアグラのジュレ

または

雉肉と仏茸とアワビの2時間蒸し『生命のコンソメ』

雉子とフォアグラのパイを添えて

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仔羊骨付背肉のロースト

秋茄子のムサカと

または

★ ケベック産小鴨胸肉のロースト

牛蒡と柑橘のソース お二人様で @ ¥1000

または

★ 武州赤毛豚ロースをしっとりロースト

シャンピニオンの衣 ヴィエノワーズ風

または

★ 薄切りにしたエゾ鮑とセップ リゾット仕立て

～ 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

★ 秋のフルーツいろいろ、グラタン仕立て

シェリー酒のサバイヨン 木イチゴのソルベ

または

★ スフレ・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

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 + ¥605

¥ 11000

