

11月のランチメニュー

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

¥ 5500

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

特選メインディッシュ
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 + ¥605

¥ 7 7 0 0

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月の特選ランチメニュー

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 ホイチゴのソルベ

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