

5月のディナーメニュー

季節のスペシャリテ

- ★ ホワイトアスパラと春野菜のアラグレック
アオリイカと貝柱と共に

一品お選びください 追加で2～3品も可です

- ★ 旬の北海道 仙鳳趾の真牡蠣
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

- ★ 仏産ホワイトアスパラのヴィシソワーズ
自家製スモークサーモンと桜エビのジュレと

または

長崎橘湾の岩牡蠣の温熏 柔らかな春キャベツと +1500

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 スムール小麦と

または

- ★ ココットで蒸し煮した桜鯛とハマグリ
地蛤のジュと春の野菜

または

- ★ 仏産雛鶏コクレジョンヌのロースト
季節の豆類のフランセーズと

または

- ★ 特選 黒毛和牛イチボのグリル
新ジャガと季節の豆類 +¥1200

～ 今月のデザート ～

- ★ フレッシュライムのムース 季節のソルベと

または

- ★ フォンダン・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 +¥600

または

- ★ グリーンアスパラのアイスクリーム
フォンダン・ショコラブラン +¥600

カフェ又は、ティー又は、エスプレッソ
自家栽培の庭のフレッシュハーブティ +¥605

¥ 7 7 0 0

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 + ¥600

¥ 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・・・

仏産ホワイトアスパラの冷たいスープ ¥ 1500

*

地物野菜たっぷりのサラダ ¥ 1200

仏産ホワイトアスパラ オランダーズソース @ ¥ 1800

*

雉子と茸、鮑の2時間蒸しスープ『生命のコンソメ』 ¥ 2800

*

トロトロに煮込んだ黒豚バラ肉
ポワトリーヌ・トンポーロウ ¥ 2800

*

自家栽培の庭のフレッシュハーブティ ¥ 600

5月のおすすめディナー

初夏のスペシャリテ

仏産 極太ホワイトアスパラ温製
地蛤と車海老、春野菜のメリメロ仕立て

2皿目のオードヴル

長崎 橘湾産 特大岩牡蛎の温製 軽くスモークして
入荷により「九十九里 飯岡産岩牡蠣」

または

長崎 橘湾又は三陸産 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

メインディッシュをお選びください

★ スペイン産 仔羊骨付背肉の香草ロースト
春野菜のプランタニエ

または

★ 武州赤毛豚ロースをしっとりロースト
グリンピースのフランセーズ

または

★ 春の定番 骨付仔羊すね肉のナヴァラン風煮込み
春野菜を添えて

または

★ ケベック産小鴨胸肉 黄金柑のソースで
(+¥1200 お二人様で)

～ 今月のデザート ～

★ 出始めの山梨白桃のコンポート
シャルトリューズ酒のグラニテとミントのソルベと

または

★ フォンダン・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

または

★ グリーンアスパラのアイスクリーム
フォンダン・ショコラ ブラン
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 (税込)