

## 5月のランチメニュー

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 +¥600

¥ 5500 (税込)

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  
定番のフォアグラ又は季節のスペシャリテを前菜にして

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

¥ 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・・・

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月の特選ランチメニュー

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 +¥600

¥ 11000 (税込)