

8月のディナーメニュー

夏本番・冷たい

完熟トマトと夏野菜のガスパチョ仕立て
揚げたてフリットと胡瓜とアボガドのコンディマン

季節の前菜をお選びください

北海道 厚岸の 仙鳳趾 夏牡蠣

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

南仏風ブイヤベースの冷たいジュレ

アナゴ・スズキ・車海老とルイユソース

メインディッシュをお選びください

★ 豪州産仔羊背肉のクレピネット包み+¥800
スパイシーな衣に包んで ラタトイユと

または

★ 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、スモール小麦

または

★ 旬の相模湾のお魚 アクアパッツァ仕立て
地蛤とドライトマト、オリーブ、夏野菜

または

★ 仏産雛鶏 コクレジョンヌの半身ロースト
色々夏野菜のグリルと

または

★ 鹿児島黒毛和牛のグリル
ジャガイモとインゲン・枝豆・コーンのサラダと +¥1200

～ 今月のデザート ～

★ ココナッツのブランマンジェ
ライチのソルベとスイカを添え

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

★ 旬の白桃のコンポート
シャルトリューズ酒のグラニテとミントのソルベ +¥600

カフェヌは、ティーヌは、エスプレッソ
自家栽培のフレッシュハーブティ +¥600

¥ 7700 (税込)

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

¥ 13750 (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・・・

お待たせしました！

一番人気の白桃の冷たいヴィシソワーズ	¥ 1200
--------------------	--------

*

地物野菜たっぷりのサラダ	¥ 1200
--------------	--------

*

天然岩牡蛎の温製 軽くスモークして	¥ 3000
-------------------	--------

*

南仏シストロン産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
-------------------	-------

8月のおすすめディナー

夏のスペシャリテ

三陸 気仙沼 から 殻付活ウニのジュレ
フェンネルクリームとコンソメジュレ

2皿目のオードヴル

長崎 橘湾 岩牡蛎の温製 軽くスモークして

または

南仏風ブイヤベースの冷たいジュレ
アナゴ、金目、貝柱、車海老とルイユソース

メインディッシュをお選びください

★ 豪州産 厳選仔羊背肉のロースト
夏野菜のグラタンと

極上 南仏シストロン産仔羊でもご用意します +2000円

または

★ 武州 赤毛豚ロースをしっとりロースト
旬の豆類とじゃがいものニョッキ

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

★ 薄切りにしたエゾ鮑 リゾット仕立て
その肝と岩海苔風味で

～ 今月のデザート ～

★ 旬の白桃のコンポート
シャルトリューズ酒のグラニテとミントのソルベ

または

★ 完熟マンゴーとフロマージュブラン
エスプレッソのグラニテと共に

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

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

