

8月のランチメニュー

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・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、スムール小麦

または

★ 旬の相模湾のお魚 アクアパツツァ仕立て
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+¥1200

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

¥ 5 5 0 0 (税込)

お昼だけの特別メニュー

～ お二人様からどうぞ～

今月のランチメニューからオードブル2皿と
定番の仏産フォアグラを前菜にして

特選メインディッシュ
分厚く切った鹿児島黒毛和牛のグリル

～ 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 + ¥600

¥ 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・・・

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月の特選ランチメニュー

夏のスペシャリテ

三陸 気仙沼 から 殻付活ウニ

フェンネルの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、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

¥ 1 1 0 0 0 (税込)