

9月のディナーメニュー

初秋のスペシャリテ

- ★ スペルト小麦と魚介のサラダ
イタリア産古代小麦とラタトゥイユ、いろいろ魚介

2皿目の前菜

- ★ フランス栗と百合根の冷たいヴルーテ
または

- ★ 北海道 厚岸湾 仙鳳趾の夏牡蠣
湯がいて冷製、海水とシャンパンジュレと牡蠣のクリーム

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、スモール小麦
または

- ★ マデラ酒で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
または

- ★ 漁師風ブロッシェット、小さなサラダと共に
地カマス、地魚、車海老を串焼きにして
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

- ★ 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 ～

- ★ 山形産洋梨を赤ワインだけでコンポート
洋梨のソルベと共に
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 ＋¥600
または

- ★ 地栗と仏産マロンで『コム モンブラン』 ＋¥800
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 + ¥600

¥ 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
-------------------	-------

9月のおすすめディナー

秋のスペシャリテ 3種からお好きな皿を2種お選びください

- ★ 九十九里の岩牡蛎の温製 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

または

- ★ 漁師風ブロッシェット、小さなサラダと共に
地カマス、地魚、鰹、サーモンを串焼きにして

★ 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

- ★ 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

- ★ 武州赤毛豚ロースをしっとりロースト

シャンピニオンと椎茸の衣のヴィエノワーズ風

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 ～

- ★ 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

- ★ 地栗と仏産マロンで 『コム モンブラン』

または

- ★ 石川産黒イチジクとマスカルポーネ

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

¥ 11000