11月のディナーメニュー

秋のスペシャリテ

★　秋野菜と茸、地蛤の「ア・ラ・グレック」

お好きなものをお選びください

★　仏産山栗と百合根の熱々カプチーノ仕立て
小さなフォアグラのラヴィオリと

または

四万十雉子と仏茸と鮑の２時間蒸し『いのちのコンソメ』
＋￥1000

メインディッシュをお選びください

★　黒豚皮付バラ肉の赤ワイン角煮
「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

★　スペイン産ヒナ鶏 コクレジョンヌ
胸肉と茸のパイ包み、腿肉のコッコオヴァン

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　～

★　紅玉リンゴの焼きたてガレット
カルバドスとアイスクリームと

または

★　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・ヴァニーユ　＋￥800

または

★ スフレ・ショコラ・フランボワーズ
季節のグラスと　＋￥600

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

￥ 7700

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

￥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・・・

栗と百合根のあたたかなカプチーノ　￥　１５００

＊

雉肉と仏茸と鮑の２時間蒸し『生命のコンソメ』　￥　２５００

＊

極上南仏シストロン産仔羊骨付き背肉ロースト 伝統的な香草風味で　￥　６０００

＊

自家栽培の庭のフレッシュハーブティ　￥　600

１１月のおすすめディナー

1皿目のオードヴル

根室産毛蟹のレムラード

根セロリと林檎のサラダ ブイヤベースのジュレ

または

仙鳳趾の丸々太った牡蠣 秋キャベツ包み

秋のスペシャリテ ３種　お好きのものをひとつお選びください

秋の地物野菜とスミイカと地蛤 温製メリメロ仕立て

豪州産黒トリュフのヴィネグレットと

または

仏産小兎とセップ茸 フォアグラのジュレ

またはスペシャリテの

雉肉と仏茸とアワビの２時間蒸し『いのちのコンソメ』

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

秋茄子のムサカと

極上 南仏シストロン産仔羊で ＋2000円

または

★　ケベック産小鴨胸肉のロースト

牛蒡と柑橘のソース　お二人様で　@￥1000

または

★　武州赤毛豚ロースをしっとりロースト

ヴィエノワーズ風 ジャガイモのニョッキと

または

★　薄切りにしたエゾ鮑とセップ茸 リゾット仕立て

～　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・ヴァニーユ

または

★ 秋のフルーツいろいろ、グラタン仕立て

シェリー酒のサバイヨン 木イチゴのソルベ

または

★ スフレ・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

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 ＋￥605

￥ 11000