

Menu Santé 美容と健康のメニュー 【限定 20 食】

メニュー・テーマ 「季節の変わり目のバランスフード」

昼・夜の寒暖の差が激しくて、体調を壊しやすい時期です。冬に備えてしっかり、栄養を蓄えておきましょう。

Amuse

野菜チップス/豆乳ディップ

畑の肉と言われる大豆から作るヘルシーな豆乳。バター代わりにパンにつけお召し上がりください。

2éme Amuse 季節の限定 オプションメニューとなります。

生ハム<ハモンセラノ>と千葉県ルコラステーションの

彩り野菜をシャンパンマリネにして、、、 (+¥648)

~生ハムをお客様の前でカットし、お好みの彩り野菜マリネを2種お選び頂けます~

Entrée

秋サバと黄爵、焼きなすのキャレ 林檎とクレソンのサラダ トリュフのヴィネグレットソース

サバにはDHA・EPAなどの不飽和脂肪酸が魚でもトップクラスの含有量で色々な身体の働きに一役買います。

Soupe

南瓜のポタージュとバターナッツ南瓜の爽やかなクネル

冬至南瓜は風邪を引かないと言い伝えがあるくらいβカロテンをはじめ、ビタミンC・Eが豊富な食材です。

Plat

お好みのメインを一皿、お選びくださいませ。

鱸のポワレ 里芋のファルシー<ジャーマンポテト風> そのジュとブイヨンレギュームのナージュ

里芋に含まれている聞きなれない「ガラクトン」は女性の味方となる効果がいっぱいです。

又は

国産 牛頬肉の赤ワイン煮 季節の温野菜添え (+¥1,080)

又は

豪州産 牛フィレ肉のポワレ マデラワインのソース (+¥1,500)

又は

新城市 鳳来町産 蓬萊泉の酒粕で育てた源氏和牛サーロイン (+¥2,200)

又は

土佐あか牛フィレ (和牛フィレ) とフォアグラ・リード・ヴォーのクロケット (+¥3,280)

土佐酢のメートルドテル・バターを添えて、、、

Dessert

抹茶とフランボワーズのパルフェ 秋桜畑のイメージで、、、

抹茶は今や日本が誇るスーパーフード。ニューヨーク・ロサンゼルス・パリ・モナコなどのセレブが集まる都市で専門店がオープンしているくらいです。

Le Café ou Thé

今月のハーブティー又はコーヒー

¥ 2,990 (税込)

*尚メニューは仕入れ状況により若干の変更になる場合があります。