

Menu de Confiance

Four plates prefix course

4 皿のランチコース ¥5,000(税サ込)

Les Entrées 1 皿目の前菜

(お好みの一皿をお選びください / (Pick your choice of Appetizer from below.)

- Country-style pate with marinated four-leaf cucumber, new lotus root, pickled myoga ginger and balsamic sauce.
田舎風パテ 四葉胡瓜のマリネと新蓮根と茗荷のピクルスを添えて バルサミソース
- Shrimp and scallop tartare with olive and tomato vermicelli, celery root puree on side.
海老と帆立のタルタル オリーブとトマトのバーミセリと根セロリのピューレと共に
- French summer truffles and forest mushrooms cream risotto made with organic 16-grain rice.
有機十六雑穀米のクリームリゾット
フランス産フレッシュ夏トリュフと森のキノコをひきつめて (+¥1,800)

2eme Entrées 2 皿目 前菜

Variety of seasonal vegetables plate - 28 kinds

山梨県産 無農薬野菜達 28種の盛り合わせ

Main dishes 主菜

(お好みの一皿をお選びください / (Pick your choice of main dishes from below.)

- Today's fresh fish viennoise with fricassee of beans (broad beans, green peas and edamame) white wine sauce on side
本日の鮮魚のヴィエノワーズ風
お豆(空豆 グリンピース 枝豆)のフリカッセ添え 白ワインソース
- Tottori Pref. Daisen chicken thigh confit and gratin dauphinois millefeuille.
鳥取県産大山鶏もも肉のコンフィとグラタン・ドフィノワのミルフィーユ仕立て
- New Zealand non-chemical beef fillet poêlé with Madera wine sauce.
ニュージーランド産ノンケミカル牛フィレ肉のポワレ マデラ酒風味のソース (+¥2,000)
- Hachis parmentier of grilled WAGYU beef sirloin with Port wine flavor.
ぐるむき和牛サーロインのグリエ アッシュェパルマンティエ仕立て ポルト酒風味(+¥2,400)
- Steamed Hokkaido abalone with a fricassee of beans (broad beans, green peas, edamame) in white wine sauce and liver puree.
蝦夷アワビのスチーム お豆(空豆 グリーンピース 枝豆)のフリカッセ添え (+¥1,800)
白ワインソース 肝のピューレと共に

Les Desserts デザート

Chefs' imaginal dessert and coffee or tea

イマジネーションのデザート
コーヒー又は紅茶

生雲丹の貴婦人風

Ladify sea urchin

(+¥900)

季節野菜のポタージュ

Seasonal Potag

(+¥900)

Treat for afternoon Luxe de midi

Five plates prefix course with a glass of drink.

昼下がりのごほうび 5皿コース

¥6,300 (税サ込)

Amuse Bouche 小前菜

Ladify sea urchin

(Sea urchin with scrambled eggs and sauce américaine)

生ウニの貴婦人風

Today's seasonal appetizer

本日の季節の前菜

Pick your choice of Appetizer from left.

お好みの一皿を左記よりお選びください

Spécialité スペシャルティ

Seasonal vegetables plate - 28 kinds.

山梨県産無農薬野菜達 28種の盛り合わせ

Today's Main Dishes

本日のメインディッシュ

Pick your choice of Appetizer from left.

お好みの一皿を左記よりお選びください

Les Desserts デザート

Chefs' imaginalional dessert and coffee or tea

イマジネーションのデザート

コーヒー又は紅茶

Drink Menu ドリンクメニュー

お好みのお飲み物をお選びください

White wine - 白ワイン サンタリシア シャルドネ

Red wine - 赤ワイン サンタリシア カベルネ ソーヴィニオン

Sparkling wine - スパークリングワイン (+¥350)

Draft Beer - 生ビール (+¥350)

Cranberry juice - クランベリージュース

Orange juice - オレンジジュース

Apple juice - 津軽りんごジュース

Dry Ginger ale - 辛口ジンジャーエール

Non-alcohol Sparkling

ノンアルコールスパークリングワイン (+¥350)

Non-alcohol Beer - ノンアルコールビール (+¥350)

Menu de Premium

Nine plates prefix course

プレミアム 9皿コース

¥12,000 (税サ込)

Ladify sea urchin

(Sea urchin with scrambled eggs and sauce américaine)

生ウニの貴婦人風

Shrimp and scallop tartare with olive and tomato vermicelli, celery root puree on side.

海老と帆立のタルタル

オリーブとトマトのバーミセリと

根セロリのピューレと共に

Seasonal vegetables plate - 28 kinds.

山梨県産無農薬野菜達 28種の盛り合わせ

Frenc summer truffles and forest mushrooms cream risotto made with organic 16-grain rice.

有機十六雑穀米のクリームリゾット

フランス産フレッシュ夏トリュフと

森のキノコをひきつめて

Steamed Hokkaido abalone with a fricassee of beans (broad beans, green peas, edamame) in white wine sauce and liver puree.

蝦夷アワビのスチーム

お豆(空豆 グリーンピース 枝豆)のフリカッセ添え

白ワインソース 肝のピューレと共に

Today's granite

本日のお口直しグラニテ

Roasted New Zealand non-chemical beef fillet with Wagyu beef pate, served with balloon potato chips (pommes soufflé) and black truffle sauce.

ニュージーランド産ノンケミカル牛フィレのロースト

和牛風味のパテ 風船ポテトチップス(ボンムスフレ)

黒トリュフのソースと共に

Water pudding

ウォータープリン バニラ風味

Chefs' imaginalional dessert and coffee or tea

イマジネーションのデザート

コーヒー又は紅茶

Menu de Luxe

Thirteen plates prefix course

ラグジュアリー13皿コース ¥18,000(税サ込)

Ladify sea urchin

(Sea urchin and scrambled eggs with lobster sauce)

生ウニの貴婦人風

Shrimp and scallop tartare with olive and tomato vermicelli, celery root puree on side.

海老と帆立のタルタル オリーブとトマトのバーミセリと根セロリのピューレと共に

Country-style pate with marinated four-leaf cucumber, new lotus root,

pickled myoga ginger and balsamic sauce.

田舎風パテ 四葉胡瓜のマリネと新蓮根と茗荷のピクルスを添えて バルサミソース

Variety of seasonal vegetables plate - 28 kinds

山梨県産 無農薬野菜達 28種の盛り合わせ

A corn pudding with a grilled aroma

香ばしい香りをまとったトウモロコシのプリン仕立て

French summer truffles and forest mushrooms cream risotto made with organic 16-grain rice.

有機十六雑穀米のクリームリゾット フランス産フレッシュ夏トリュフと森のキノコをひきつめて

Scallop tartare with mint flavored jelly, topped with chilled green pea potage.

ホタテ貝のタルタルミント風味のゼリー寄せ 冷製グリーンピースのポタージュを注いで

Today's fresh fish viennoise with fricassee of beans

(broad beans, green peas and edamame), white wine sauce on side

本日の鮮魚のヴィエノワーズ風 お豆(空豆 グリーンピース 枝豆)のフリカッセ添え 白ワインソース

Today's granité

本日のお口直しのグラニテ

Roasted New Zealand non-chemical beef fillet with Wagyu beef pate,
served with balloon potato chips (pommes soufflé) and black truffle sauce

ニュージーランド産ノンケミカル牛フィレのロースト
和牛風味のパテ 風船ポテトチップス(ボンムスフレ)添え 黒トリュフのソースと共に

Water pudding.

ウォータープリン バニラ風味

Peach-filled dessert with peach compote jelly, peach foam glacé and peach sorbet.

桃のコンポートゼリー、桃の泡グラッセ、桃のソルベと共に

Valrhona 66% chocolate mousse, Grand Marnier scented orange ice cream.

カカオ 66% バローナチョコレートムース オレンジ香るアイスクリーム

coffee or tea

コーヒー又は紅茶