

Menu de Confiance

Four plates prefix course

信頼のコース ¥5,000(税込み)

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.)

- **Terrine of various Japanese mushrooms and low-temperature cooked Daisen chicken breast meat served with mushroom sauce.**
いろいろな国産木ノ子のテリーヌと大山鶏むね肉の低温調理 マッシュルームのソースで
- **Marinated red sea bream and jade eggplant from Ehime Prefecture tomato marshmallow on side, with olive and tomato sauce.**
愛媛県産真鯛と翡翠茄子のマリネ マシュマロトマト オリーブとトマトのソースと共に
- **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しきつめて (+¥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.)

- **Hokkaido cod with lemon-flavored meringue and two-colored zucchini pasta in saffron-flavored sauce.**
北海道産真鱈 レモン風味のメレンゲ添え
2色のズッキーニのパスタ仕立て サフラン風味のソース
- **Yamagata pork belly confit and collagen-rich fromage de tete croquettes served with Andyboise sauce.**
山形豚バラ肉のコンフィ コラーゲンたっぷりのフロマージュ・ド・テットのクロケット
アンディボワーズソースで
- **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)

表記の金額は全て税込価格です。 / All prices are tax include

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

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.

お好みの一皿を前ページ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

Marinated red sea bream and jade eggplant from Ehime Prefecture tomato marshmallow on side, with olive and tomato sauce.

愛媛県産真鯛と翡翠茄子のマリネ マッシュマロトマト オリーブとトマトのソースと共に

Seasonal vegetables plate - 28 kinds.

山梨県産無農薬野菜達 28種の盛り合わせ

Yam quenelle studded with autumn truffles, served in consommé soup

秋トリュフを散りばめた山芋のクネル コンソメスープを注いで

Steamed Hokkaido abalone with two-colored zucchini pasta in Southern French styl olive.

蝦夷アワビのスチーム
2色のズッキーニのパスタ仕立て
南仏風オリーブと肝のソース

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 ¥15,000(税込み)

Ladify sea urchin

(Sea urchin and scrambled eggs with lobster sauce)

生ウニの貴婦人風

Marinated red sea bream and jade eggplant from Ehime Prefecture

tomato marshmallow on side, with olive and tomato sauce.

愛媛県産真鯛と翡翠茄子のマリネ マッシュマロトマト オリーブとトマトのソースと共に

Terrine of various Japanese mushrooms and low-temperature cooked

Daisen chicken breast meat served with mushroom sauce.

いろいろな国産木ノ子のテリーヌと 大山鶏むね肉の低温調理 マッシュルームのソースで

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

Caramelized chestnuts from France with Rice pudding of organic 16-grain rice.

フランス産栗のキャラメリゼ 有機十六雑穀米を使ったライスプディング仕立て

Yam quenelle studded with autumn truffles, served in consommé soup.

秋トリュフを散りばめた山芋のクネル コンソメスープを注いで

Roasted organic sweet potatoes from Yamanashi, pour honey-flavored jelly on top.

山梨県産有機さつまいもの焼き芋仕立て はちみつ風味のゼリーを注いで

Hokkaido cod with lemon-flavored meringue and two-colored zucchini pasta

in saffron-flavored sauce.

北海道産真鱈 レモン風味のメレンゲ添え 2色のズッキーニのパスタ仕立て サフラン風味ソース

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(ポンムスフレ)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

Strawberry dessert.

ライム香る苺のスケルトンミルフィーユ 苺のソルベ添え

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