

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.)

- **Scallops Royale with a soup of various domestic mushrooms and a homemade smoked scallops marinade.**
帆立貝のロワイヤル仕立て いろいろな国産木ノ子のスープを注いで
自家製燻製の香る帆立のマリネ添え
- **Boudin Noir gateau tailoring, persimmon and walnut terrine with honey chiffon cake.**
ブーダンノワールのガトー仕立て 柿とクルミのテリーヌ はちみつ風味のシフォンケーキ添え
- **Organic 16-grain rice cream risotto, with forest mushrooms and slices of fresh autumn truffle.**
有機十六雑穀米のクリームリゾット
森の木ノ子達とフレッシュ秋トリュフのスライスを敷き詰めて (+¥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 beignets with a tomato herb sauce, potato puree with sweet Shimonita leeks on side.**
北海道産真鱈のベニエ トマト風味の香草のソースで
甘い下仁田ネギを加えたジャガイモのピューレと共に
- **Daisen chicken thigh meat confit and breast meat cooked at low temperature, served with stewed lentils and white wine mushroom sauce.**
鳥取県産大山鶏のモモ肉はコンフィにムネ肉は低温調理で
レンズ豆の煮込みとマッシュルームを加えた白ワインソースで
- **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, liver and bacon mashed potatoes, olive gateau, served with parmesan and blue cheese rich cream sauce.**
蝦夷アワビ瞬間スチーム 肝とベーコンマッシュポテト オリーブのガトー仕立て
パルメザンとブルーチーズの濃厚なクリームソースと共に (+¥1,800)

Les Desserts デザート

Chefs' imaginational 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 (税込み)

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 ソーヴィニヨン

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 (税込み)

Ladify sea urchin

(Sea urchin with scrambled eggs and sauce américaine)

生ウニの貴婦人風

Scallops Royale with a soup of various domestic mushrooms and a homemade smoked scallops marinade.

帆立貝のロワイヤル仕立て

いろいろな国産木ノ子のスープを注いで
自家製燻製の香る帆立のマリネ添え

Seasonal vegetables plate - 28 kinds.

山梨県産無農薬野菜達 28種の盛り合わせ

Organic 16-grain rice cream risotto, with forest mushrooms and slices of fresh autumn truffle.

有機十六雑穀米のクリームリゾット

森の木ノ子達と

フレッシュ秋トリュフのスライスを敷き詰めて

Steamed Hokkaido abalone, liver and bacon mashed potatoes, olive gateau, served with parmesan and blue cheese rich cream sauce.

蝦夷アワビ瞬間スチーム

肝とベーコンマッシュポテト

オリーブのガトー仕立て パルメザンとブルーチーズ
の濃厚なクリームソースと共に

Today's granite

本日のお口直しグラニテ

New Zealand non-chemical beef fillet Steak and pate with chestnut paste, crispy beetroot leaf and celery compote, served with black truffle sauce.

Autumn leaves imagination dish.

ニュージーランド産ノンケミカル

牛フィレ肉のローストとパテ 栗のペースト

クリスピービーツ木の葉とセロリのコンポート

黒トリュフのソース 紅葉のイマジネーション

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

Scallops Royale with a soup of various domestic mushrooms
and a homemade smoked scallops marinade.

帆立貝のロワイヤル仕立て いろいろな国産木ノ子のスープを注いで
自家製燻製の香る帆立のマリネ添え

Gateau boudin noir and persimmon paste, with dried persimmon and walnut terrine on side.

ガトーブーダンノワール 柿のペースト添え あんぽ柿と胡桃のテリーヌ仕立て

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

Eggplant and anchovy cream macaroon with tomato and olive sauce on side.

マカロン 茄子とアンチョビのクリーム トマトとオリーブのソース添え

Organic 16-grain rice cream risotto, with forest mushrooms and slices of fresh autumn truffle.

有機十六雑穀米のクリームリゾット

森の木ノ子達とフレッシュ秋トリュフのスライスを敷き詰めて

Butternut squash salad with cumin-scented milk foam.

バターナッツ南瓜のサラダ仕立て クミン香る牛乳の泡をまとわせて

Hokkaido cod beignets with a tomato herb sauce, potato puree with sweet Shimonita leeks on side.

北海道産真鱈のベニエ トマト風味の香草のソースで

甘い下仁田ネギを加えたジャガイモのピューレと共に

Today's granité

本日のお口直しのグラニテ

New Zealand non-chemical beef fillet Steak and pate with chestnut paste, crispy beetroot leaf
and celery compote, served with black truffle sauce. Autumn leaves imagination dish.

ニュージーランド産ノンケミカル牛フィレ肉のローストとパテ 栗のペースト
クリスピービーツ木の葉とセロリのコンポート 黒トリュフのソース 紅葉のイマジネーション

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