

Menu de Confiance

Four plates prefix course

信頼のコース

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.)

- **Marinated red sea bream from Ehime Prefecture, organic quinoa and olive gateau with saffron-flavored sauce.**
愛媛県産真鯛のマリネ オーガニックキヌアとオリーブのガトー仕立て サフラン風味のソース
- **Salted rice malt marinated Yamagata pork loin cooked at low temperature, served with Lyonnaise potatoes and croque monsieur.**
塩麴でマリネした山形豚ロース肉の低温調理 リヨン風ポテトとクロックムッシュを添えて
- **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 steamed with spinach spaetzle, sautéed Chinese cabbage and milt sauce.**
北海道産真鱈のヴァプール ほうれん草のスペッツェル
白菜のソテー 白子のソースをまとわせて
- **Boeuf bourguignon of Japanese beef shank with beetroot coulis and petit onion.**
国産牛スネ肉を使ったブフ・ブルギニオン ビーツのクーリー プティオニオンと共に
- **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ステーキ 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)
- **Ezo abalone instant steamed with the aroma of smoked cherry blossoms, organic spinach and abalone liver flan, served with Alsace-style spaetzle and parmesan-flavored cream sauce.**
蝦夷アワビ瞬間スチーム 桜の燻製の香りをのせて アルザス風スペッツェル添え (+¥1,800)
有機ちぢみほうれん草とアワビの肝のフラン パルメザン風味のクリームソースと共に

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

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 (税込み)

Ladify sea urchin

(Sea urchin with scrambled eggs and sauce américaine)

生ウニの貴婦人風

Marinated red sea bream from Ehime Prefecture, organic quinoa and olive gateau with saffron-flavored sauce.

愛媛県産真鯛のマリネ オーガニックキノアとオリーブのガトー仕立て サフラン風味のソース

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

フレッシュトリュフのスライスを敷き詰めて

Ezo abalone instant steamed with the aroma of smoked cherry blossoms, organic spinach and abalone liver flan, served with parmesan-flavored cream sauce.

蝦夷アワビの瞬間スチーム 桜の燻製の香りをのせて有機ちぢみほうれん草とアワビ肝のフラン パルメザン風味のクリームソースと共に

Today's granite

本日のお口直しグラニテ

Roasted non-chemical beef fillet from New Zealand, with caramelized Shogoin turnip and patty, black truffle-flavored sauce and foie gras puree, Rossini style.

ニュージーランド産ノンケミカル牛フィレのロースト 聖護院カブのキャラメリゼとパティ添え 黒トリュフ風味のソースとフォアグラのピュレ ロッシーニ仕立て

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

Salted rice malt marinated Yamagata pork loin cooked at low temperature,
served with Lyonnaise potatoes and croque monsieur.

塩麴でマリネした山形豚ロース肉の低温調理 リヨン風ポテトとクロックムッシュを添えて

Marinated red sea bream from Ehime Prefecture,

organic quinoa and olive gateau with saffron-flavored sauce.

愛媛県産真鯛のマリネ オーガニックキヌアとオリーブのガトー仕立て サフラン風味のソース

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

Macaron with carrot cream and cumin aroma.

マカロン 人参のクリーム クミンの香りをのせて

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トリュフのスライスを敷き詰めて

Shogoin turnip blancmange with truffle flavored mushroom sauce.

聖護院かぶのブランマンジェ トリュフ風味のマッシュルームのソースと共に

Hokkaido cod steamed with spinach spaetzle, sautéed Chinese cabbage and milt sauce.

北海道産真鱈のヴァプール ほうれん草のスペツェル

白菜のソテー 白子のソースをまとわせて

Today's granité

本日のお口直しのグラニテ

Roasted non-chemical beef fillet from New Zealand, with caramelized Shogoin turnip
and patty, black truffle-flavored sauce and foie gras puree, Rossini style

ニュージーランド産ノンケミカル牛フィレのロースト 護院カブのキャラメリゼとパティ添え
黒トリュフ風味のソースとフォアグラのピュレ ロッシーニ仕立て

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