

# 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.)

- **Marinated Fuji salmon from Shizuoka Pref. and sour cream herbs mousse tart.**  
静岡県産富士サーモンのマリネ 香草入りサワークリームのマース タルト仕立て
- **Tottori Pref. Daisen chicken breast and stick senior terrine with foie gras mousse and kumquat compote on side.**  
鳥取県産大山鶏むね肉とスティックセニョールのテリヌ フォアグラのマースと金柑のコンポート添え
- **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.)

- **Vapoured cod covered with compound "dukkah" spice, served with spring cabbage and risoni fish soup.**  
複合スパイス“デュカ”をまとわせた真鱈のヴァプール  
お魚のスープ 春キャベツ リゾーニと共に
- **White stew of Australian veal with potato and bacon terrine.**  
オーストラリア産仔牛の白い煮込み ジャガイモとベーコンのテリヌを添えて
- **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)
- **Flash steamed Ezo abalone with the scent of smoked cherry blossoms, served with Parmesan, olive and abalone liver sauce.**  
蝦夷アワビ瞬間スチーム 桜の燻製の香りをのせて  
パルメザン オリーブ 肝のソースと共に (+¥1,800)

## 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 スペシャルリテ

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

Marinated Fuji salmon from Shizuoka Pref and sour cream herbs mousse tart.

静岡県産富士サーモンのマリネ

香草入りサワークリームのみース タルト仕立て

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

Flash steamed Ezo abalone with the scent of smoked cherry blossoms, served with Parmesan,

olive and abalone liver sauce.

蝦夷アワビの瞬間スチーム 桜の燻製の香りをのせて

パルメザン オリーブ 肝のソースと共に

Today's granite

本日のお口直しグラニテ

Roasted non-chemical beef fillet from New Zealand, poireau confit and pâté on side ,

served with two sauces: Périgueux and Parmentier with black truffle flavor.

ニュージーランド産ノンケミカル牛フィレのロースト

ポワローのコンフィとパティ添え

黒トリュフ風味のペリグーとパルマンティエ

2種のソースで

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

Tottori Pref. Daisen chicken breast and stick senior terrine  
with foie gras mousse and kumquat compote on side.

鳥取県産大山鶏むね肉とスティックセニョールのテリーヌ

フォアグラのムースと金柑のコンポート添え

Marinated Fuji salmon from Shizuoka Pref. and sour cream herbs mousse tart.

静岡県産富士サーモンのマリネ 香草入りサワークリームのムース タルト仕立て

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

Tomato macaron with fruit tomatoes and mozzarella cheese.

トマトマカロン フルーツトマトとモッツアレラチーズと共に

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

New onion mousse pudding with the scent of cherry blossoms.

新タマネギのムース プリン仕立て 桜の香りをのせて

Vapoured cod covered with compound "dukkah" spice, served with spring cabbage and risoni fish soup.

複合スパイス“デュカ”をまとわせた真鱈のヴァプール お魚のスープ 春キャベツ リゾーニと共に

Today's granité

本日のお口直しのグラニテ

Roasted non-chemical beef fillet from New Zealand, poireau confit and pâté on side ,  
served with two sauces: Périgueux and Parmentier with black truffle flavor.

ニュージーランド産ノンケミカル牛フィレのロースト ポワローのコンフィとパティ添え  
黒トリュフ風味のペリグーとパルマンティエ 2種のソースで

Water pudding.

ウォータープリン バニラ風味

Strawberry dessert.

春いちごのフレジェ ショートケーキ仕立て バジルのフレーバーと共に

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