

Menu de Confiance ¥3,200 (消費税、サービス料込¥3,802)

4皿のランチコース

Les Entrées

お好みの前菜を一皿お選びください

- *Terrine de pic et oreille de porc avec confit de foie gras sauce gribiche*
コラーゲンたっぷりの豚足 豚耳のテリーヌ キューブ仕立て
ハンガリー産フォアグラのコンフィ 夏野菜のグレビッシュソース
- *Confit de ayn et gelée de maïs avec sandwich au riette de ayn*
冷製鮎のコンフィ 冬瓜と丸ごとヤングコーンのゼリーと共に 鮎リエットのサンドウィッチを添えて
- *Foie gras poêlée et compote de pamplemousse et cuve de brioche*
ハンガリー産フレッシュフォアグラのポワレ
グレープフルーツのコンポートとキューブ状のブリオッシュ添え (+ ¥1,400)
- *Raviolis de truffes été et flan de foie gras*
フランス産夏トリュフとフォアグラのフラン ラビオリ仕立て トリュフ風味のソースと共に (+ ¥1,800)

Légumes organiques chauds et froids

山梨県産 無農薬野菜達 28~30種の盛り合わせ

Les poissons et viandes

お好みの主菜を一皿お選びください

- *Filet de poisson du jour sauté et cous-cous avec jus de herbe*
銀のセルクルに詰められた長崎県玄界灘産鮮魚のソテーとタブレ(クスクスのサラダ)
ジャガイモとオカヒジキのフリット添え 軽い香草風味のソースで
- *Côte d'agneau rôti et son jus avec merguez*
ニュージーランド産仔羊のローストと白いんげん豆が入ったメルゲーズ(仔羊のハンバーグ仕立て)
トマト風味の仔羊のジュースと共に
- *Filet de bœuf poêlée sauce poivrade avec mille-feuille de pomme de terre*
ニュージーランド産 ハーブ牛フィレ肉のソテー
有機新じゃがいものミルフィーユグラタン 黒胡椒風味の赤ワインソースで (+ ¥1,800)
- *faux-filet rôti et son croquette sauce vin rouge*
和牛サーロインのロースト キューブ仕立て 和牛のコロッケ添え 赤ワイン風味のソース (+ ¥2,000)

Dessert aux choix et Café, thé

イマジネーションのデザート と コーヒー又は紅茶

Oeufs brouillés aux oursins

生ウニの貴婦人風 (+ ¥800)

Potage du jour

季節の有機野菜のポタージュ (+ ¥800)

山梨県産小梅のカクテル (¥950)
グラスワイン (¥600~)
エルダーフラワー (¥650)

グラス スパークリングワイン (¥950)
ノンアルコール スパークリングワイン (¥950)
ジンジャーレモングラス (¥650)

消費税、サービス料 10%を別途加算させていただきます。

Menu de Légumes ¥3,200 (消費税、サービス料込¥3,802)

4 皿の有機野菜づくしコース

有機野菜、自然派食材がもつパワーを 100%生かしたヘルシーなお野菜づくしのコースです。
スペシャリティの有機野菜プレートと共に、進化したお野菜料理達をお試ください！

Menu de Haute Couture ¥6,800 (消費税、サービス料込¥8,078)

オーナーシェフ市川 お任せのオートクチュールコース

Oeufs brouillés aux coursons

生ウニの貴婦人風

Ravioli de truffes été et flan de foie gras

フランス産夏トリュフとフォアグラのフラン ラビオリ仕立て トリュフ風味のソースと共に

Légumes organiques chauds et froids

山梨県産 無農薬野菜達 28~30 種の盛り合せ

Filet de poisson et homard

オマール海老と地魚を使った今月のインスピレーション料理

Granité

お口直し

Filet de bœuf rôti et soupe de girolle

ニュージーランド産 ハーブ牛フィレ肉のロースト 4色の有機野菜パウダーをあしらって
黒胡椒風味のソース フランス産ジロール茸のデミタスープと共に

Avant dessert

デザートの前に・・・

Dessert aux choix et Café, thé

イメージーションのデザート と コーヒー又は紅茶