

## 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 truite saumonée et petit pois sauce crèmes de safran*  
青森県産桜マスとインゲン豆 グリンピースのテリーヌ サフラン風味のクリームソースと共に
- *Mousse de foie gras et porc salé à la façon de mille-feuille*  
軽く燻製をかけたハンガリー産フレッシュフォアグラのムースと山形ポークの自家製ハムバケットで作られたガーリックトーストのミルフィーユ仕立て
- *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)
- *Asperge blanche cuit sauce vin rouge et foie gras fumé*  
フランス産フレッシュホワイトアスパラガスのキュイ 自家製燻製のフォアグラと赤ワインソース (+ ¥1,400)

#### 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 avec pétoncle et chou nouveau sauce crèmes de vin blanc*  
長崎県玄界灘産 鮮魚のソテー 青森県産姫ホタテと春キャベツ 白ワインのクリームソース グラタン仕立て
- *Ballottine de caille avec rôti de pomme de terre et légumes secs sauce madère*  
スペイン産ウズラのバロティーヌ 有機新じゃがいものローストと様々なお豆を散りばめて ソースマデラ
- *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)

#### Desert 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

*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)

グラスワイン ( ¥600~ )

グラス スパークリングワイン ( ¥950 )

ミネラルウォーター ( ¥1,000 )

ノンアルコール スパークリングワイン ( ¥950 )

エルダーフラワー ( ¥650 )

ジンジャーレモンガラス ( ¥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)  
スペシャルランチ

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。  
スペシャル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！

1 皿目

*Gâteau de petit ratatouille et kinua, ravioli de gelée de légumes*  
有機野菜のゼリーに包まれた冷製ラタトゥイユとキノアのラビオリ仕立て  
3色の野菜の粉に彩られて

2 皿目

*Légumes organiques chauds et froids*  
山梨県産 無農薬野菜達 28~30種の盛り合わせ

3 皿目

*Risotto de brunoise de légumes avec bouillon de légumes*  
オーガニック 16 雑穀米の上に浮いた 10~12 種類の小さな野菜達  
濃厚なドライベジタブルスープを注いで

4 皿目

*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

*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

内容はサービススタッフにお尋ね下さい。