Menu de Confiance

Four plates prefix course

信頼のコース　¥6,000(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.)

- Oita cuttlefish tartare, served with squid ink chiffon cake, and salsa sauce with fresh fruit tomatoes.
  大分県産甲イカのタルタル イカスミのシフォンケーキを添えて
  フレッシュフルーツトマトのサルサソースで
- Daisen chicken thigh ballontine marinated in shio-koji,
  stuffed with consommé jelly and foie gras, sweet and sour orange sauce on top.
  塩麹でマリネした大山鶏もも肉のバロンティーヌ
  コンソメジュレとフォアグラを詰めて 甘酸っぱいオレンジソースと共に
- French white asparagus with squid tartare served with the aroma of smoked cherry blossom.
  フランス産ホワイトアスパラガス 甲イカのタルタルと共に 桜の燻製の香りをのせて(+¥1,800)
- 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.)

- Hokkaido cod steamed with vermicelli made from bean pasta,
  served with clam jus and hollandaise sauce.
  北海道産真鱈のヴァプール お豆のパスタで作ったバーミセリと共に
  アサリのジュとオランデーズソース
- French Lozère lamb Navarin, served with roasted brussels sprouts and new potato chips.
  フランスロゼール産仔羊のナヴァラン仕立て
  芽キャベツのローストと新ジャガイモのチップスを添えて
- 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 アッシェパルマンティエ仕立て ポルト酒風味(+¥2,400)
- Instant steamed Ezo abalone served with southern French olive and liver sauce,
  Ratatouille stuffed Pani Puri on side.
  蝦夷アワビ瞬間スチーム パニプリに詰めたラタトゥイユと
  南仏風オリーブと肝のソースで (+¥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

¥7,000 (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' 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

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 - 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

¥15,000 (税込み)

Ladify sea urchin

(Sea urchin with scrambled eggs and sauce américaine)

生ウニの貴婦人風

French white asparagus with squid tartare served with the aroma of smoked cherry blossom.

フランス産ホワイトアスパラガス

甲イカのタルタルと共に 桜の燻製の香りをのせて

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 and various mushrooms cream risotto, topped with slices of French summer truffles.

有機六雑穀米のクリームリゾット 森の木ノ子達

フランス産サマートリュフのスライスを敷き詰めて

Instant steamed Ezo abalone served with southern French olive and liver sauce, Ratatouille stuffed Pani Puri on side.

蝦夷アワビ瞬間スチーム

パニプリに詰めたラタトゥイユと

南仏風オリーブと肝のソースで

Today's granite

本日のお口直しグラニテ

Roasted non-chemical beef fillet from New Zealand, French morille (morel) mushroom farcie, and rich morille sauce.

ニュージーランド産ノンケミカル

牛フィレのロースト

フランス産モリーユ（編笠茸）のファルシー

濃厚なモリーユのソースと共に

Water pudding

ウォータープリン バニラ風味

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

表記の金額は全て税込価格です。

Menu de Luxe

Thirteen plates prefix course

ラグジュアリー13 皿コース ¥18,200(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 senor 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ァレラチーズと共に

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