

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.)

- **Scallop flan (egg tofu) served with marinated homemade smoked scallops and French girolle mushrooms grecque.**
ホタテのフラン(卵豆腐仕立て) 自家製燻製をかけたホタテのマリネとフランス産ジロール茸のグレッグを添えて
- **Avocado and paprika terrine with clear tomato jelly and Portuguese prosciutto ham, basil sauce on side.**
アボカドとパプリカのテリーヌ 透明なトマトのジュレとポルトガル産生ハムと共に バジルソース
- **French summer truffles and forest mushrooms cream risotto made with organic 16-grain rice.** (+¥1700)
有機十六雑穀米のクリームリゾット、フランス産夏トリフと森のキノコをひきつめて

2eme Entrées 2 皿目 前菜

Variety of seasonal vegetables plate - 28 to 30 kinds

山梨県産 無農薬野菜達 28~30 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 Appetizer from below.)

- **Sautéed red snapper Ehime pref. with vermicelli, Marinere Sauce of mussels from Aomori pref. on side.**
愛媛県産真鯛のソテー バーミセリ添え 青森県産ムール貝 マリニエールソース
- **Roasted Daisen chicken from Tottori pref. marinated in salted koji, served with eggplant compote and green pepper sauce.**
塩麴でマリネした鳥取県産大山鶏のロースト
米茄子のコンポートと共に グリンペッパーソースで
- **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ポワレ マデラ酒風味のソース (+¥1600)
- **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 (+¥1800)
- **Flash-steamed live abalone with potato straw and charred vermicelli served with saffron marinère sauce.**
活アワビの瞬間蒸し、ジャガイモのワラ仕立てと
焦がしバーミセリ添えサフラン風味のマリニエールソース (+¥1800)

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とコーヒー又は紅茶

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

¥5,700 (税込)

Amuse Bouche 小前菜

Ladify sea urchin

(Sea urchin with scrambled eggs and sauce américaine)

生ウニの貴婦人風

Spécialité スペシャルテ

Seasonal vegetables plate - 28 to 30 kinds.

山梨県産無農薬野菜達 28~30種の盛り合わせ

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

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' 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

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)

Ladify sea urchin

(Sea urchin with scrambled eggs and sauce américaine)

生ウニの貴婦人風

Seasonal vegetables plate - 28 to 30 kinds.

山梨県産無農薬野菜達 28~30種の盛り合わせ

Scallop Flan royale served with

French girol mushrooms grecque.

ホタテ貝のフラン ロワイヤル仕立て

フランス産ジロール茸のグレッグ

French summer truffles and forest mushrooms

cream risotto made with organic 16-grain rice

有機十六雑穀米のクリームリゾット

フランス産フレッシュ夏トリフと

森のキノコをひきつめて

Flash-steamed live abalone with

charred vermicelli served

with saffron marinière sauce.

活アワビの瞬間蒸し 焦がしバーミセリ添え

サフラン風味のマリニエールソース

Today's granite

本日のお口直しグラニテ

Roasted New Zealand non-chemical beef fillet

with charia pin sauce,

French truffle on side.

ニュージーランド産ノンケミカル

牛フィレのロースト

シャリアピンソース フランス産夏トリフ添え

Water pudding

ウォータープリン バニラ風味

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