

Menu de Confiance

Four plates prefix course

信頼のコース

Les Entrées 1 皿目の前菜

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

2eme Entrées 2 皿目 前菜

(お好みの一皿をお選びください / (Pick your choice of Appetizer from below.)

- **Marinated red trout from Hokkaido pref. Akan Lake and cauliflower mousse wrapped in saffron jelly, served with herb flavored white wine sauce.**
北海道阿寒湖産紅マスのマリネとカリフラワーのムース
サフラン風味のゼリー包み 香草風味の白ワインソースで
- **Ballottine of low-temperature cooked domestic pork medalion, served with bittersweet tomato sauce and vanilla bread pudding.**
国産豚フィレ肉の低温調理、キャベツをまとったバロンティーマ仕立て
甘酸っぱいトマトのソースと共に バニラ風味のパンプディング添え
- **Organic sixteen grain rice doria with French truffle and multi mashroom soup.(¥1600)**
有機十六穀米のドリヤとフランス産トリュフ、森の木ノ子達のスープ仕立て

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 sea bream and Chinese cabbage étuvée, with beans cream white wine sauce and crispy pasta.**
愛媛県産真鯛ソテー、白菜のエチュベ、お豆のクリームを使った白ワインソース
お豆のパスタを散りばめて
- **Domestic beef shank Bourguignon, served with baked radish compote and cumin flavored carrot puree.**
国産牛すね肉の赤ワイン煮込み、焼き大根のコンポートと共に
クミン香るニンジンのピューレを添えて
- **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ポワレ マデラ酒風味のソース(+¥1,600)
- **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)
- **Steamed live abalone with black radish compote and liver sauce.**
活蝦夷アワビの瞬間蒸し、黒大根のコンポート、肝のソースで (+¥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

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 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 ソーヴィニヨン

Sparkling wine - スパークリングワイン (+¥300)

Draft Beer - 生ビール (+¥300)

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 - 辛ロジンジャーエール

Non-alcohol Sparkling

ノンアルコールスパークリングワイン (+¥300)

Non-alcohol Beer - ノンアルコールビール (+¥300)

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

Marinated red trout from Hokkaido pref.

Akan Lake and cauliflower mousse

wrapped in saffron jelly, served with herb
flavored white wine sauce.

北海道阿寒湖産紅マスのマリネとカリフラワー
のムース、サフラン風味のゼリー包み

French truffle and organic sixteen grain rice
doria with consommé.

フランス産トリフ 森の木の子達 有機十六雑穀
米のドリア コンソメスープをそそいで

Momently steamed live abalone and yuzu
citrus flavored black Japanese radish compote
served with liver sauce,

活アワビ、瞬間蒸し、ユズ風味の黒ダイコン
コンポート添え 肝ソースで

Today's granite

本日のお口直しグラニテ

Roasted New Zealand non-chemical beef fillet,
served with black truffle sauce
and beets vinaigrette.

ニュージーランド産
ノンケミカル牛フィレのロースト
黒トリフ風味のソース、
ビーツのビィネグレットと共に

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