

# Menu de Confiance

Four plates prefix course

信頼のコース ¥4000(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. )

- **Brandade of Aomori pref. cod with low-temperature cooked cod and lily root and soft roe sauce.**  
青森県産真鱈のブランダード、低温調理した真鱈とゆり根と共に、自家製燻製香る白子のソースで
- **Spanish Iberian pig tongue and canola flower terrine, served with new onion pickles and whole grain mustard sauce.**  
スペイン産イベリコ豚タンと菜の花のテリーヌ仕立て、新タマネギのピクルス添え、粒マスタードのソース
- **Organic sixteen grain rice doria with French truffle and multi mashroom soup.(¥1600)**  
有機十六穀米のドリアとフランス産トリュフ、森の木ノ子達のスープ仕立て

## 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 sea bream from Ehime pref. with oyster velouté, shrinking spinach and salad spinach on side.**  
愛媛県産真鯛のソテー、カキのヴルーテと共にちぢみほうれん草とサラダほうれん草を添えて
- **Ballottine of Oyama chicken from Tottori pref. with roasted Chinese yam and light brown sauce.**  
鳥取県産大山鶏のバロンティエヌ仕立て 長芋のローストと共に 軽いブラウンソースで
- **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(+¥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)
- **Momently steamed live abalone with French truffle coulis and liver sauce, shrinking spinach feuillantine on side.**  
活アワビの瞬間蒸し、フランス産トリフのクーリーと肝のソース (+¥1800)  
ちぢみほうれん草のフィヤンティエヌ添え

## 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 (+¥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

Brandade of Aomori pref. cod with low-temperature cooked cod

and lily root and soft roe sauce.

青森県産真鱈のブランドード、低温調理した

真鱈とゆり根と共に

自家製燻製香る白子のソースで

French truffle and organic sixteen grain rice doria with consommé.

フランス産トリュフと森のキノコ達、有機十六穀

米のドリア仕立て、コンソメスープをそそいで

Momently steamed live abalone with French truffle coulis and liver sauce, shrinking

spinach feullantine on side.

活アワビの瞬間蒸し、フランス産トリフ風味の

クーリーと肝のソース、ちぢみほうれん草の

フィヤンティーヌ添え

Today's granite

本日のお口直しグラニテ

Roasted New Zealand non-chemical beef fillet, served with chestnut pumpkin coulis and

black truffle 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、栗カボチャのクーリー

黒トリフ風味のソース

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