

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

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.)

- **Rustic pâté and home-made tomato bread, served with coconut oil cheddar cheese, sweet potato purée and fritte on side.**
田舎風パテとココナッツオイルで作られたチェダーチーズ、トマト風味の自家製パンのオープンサンド仕立て サツマイモのピュレとフリットを添えて
- **Lightly smoked autumn mackerel mariné with Hisui eggplante and sour cream.**
軽く燻製が香る秋サバのマリネとソバの実のサラダ
翡翠茄子のテリーヌ仕立て サワークリームのソースで
- **Organic mixturc of 16 different kinds of cereals and rice cream risotto, covered with sliced French truffle.** (+¥1400)
フランス産黒トリュフとさまざまな国産きのこと有機十六黒米のクリームリゾット

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.)

- **Roasted sea bream with nuts, multi mushroom sauté and squid mousse with mushroom cream sauce.**
愛媛県産真鯛と木の実のロースト 様々なきのこのソテーとイカのムースきのこのクリームソースで
- **White wine stew of Lamb from Lozère and white kidney beans with home-made short pasta.**
フランスロゼール産仔羊と白いんげん豆の白ワイン煮込み 自家製ショートパスタと共に
- **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 アッシエ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.** (+¥1800)
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

Les Desserts デザート

Chefs' imaginalional 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 スペシャルリテ

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' imaginalional 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 (+¥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

Lightly smoked autumn mackerel mariné
with Hisui eggplante and sour cream.

軽く燻製が香る秋サバのマリネと

翡翠茄子のテリーヌ仕立て

サワクリームソースで

Organic mixture of 16 different kinds of cereals
and rice cream risotto, covered with sliced

French autumn truffle

有機十六穀米とお米のクリームリゾット

フランス産秋トリフのスライスを敷き詰めて

Steamed live abalone with black radish
compote and liver sauce..

アワビの瞬間蒸し、黒大根のコンポート、

肝のソースで

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、

ビーツのビネグレットと共に

Water pudding

ウォータープリン バニラ風味

Chefs' imaginalional 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