

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 kinds
山梨県産 無農薬野菜達 28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.)

- Various domestic mushrooms terrine, served with low-temperature cooking of fall salmon and white wine sauce.
いろいろな国産木ノ子を使ったテリーヌ仕立て 秋鮭の低温調理と白ワインのソースと共に
- Boudin Noir cake and homemade brioche with Jonathan apple compote on side.
ブータンノワール ケーキ仕立て 自家製ブリオシュと紅玉のコンポートを添えて
- Cubic doria made from organic 16-grain rice, served with black truffle and Wagyu beef consommé onion soup.
有機十六雑穀米のキュービックドリリア
黒トリュフ 和牛風味のコンソメオニオンスープと共に (+¥1800)

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.)

- Sauteed red sea bream from Ehime Pref.
served with lightly smoked scallop cream croquette and herbal sauce.
愛媛県産真鯛のソテー 軽く燻製香るホタテのクリームコロケと共に 香草ソースで
- Bone-in chicken thigh braised in red wine,
served with Anno sweet potato puree and homemade Inca no Mezame potato chips.
骨付き鶏もも肉の赤ワイン煮込み 安納芋のピューレとインカのめざめのチップを添えて
- 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 (+¥2000)
- 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 ポルト酒風味(+¥2400)
- Instantly steamed live abalone, served with cream croquette of abalone liver
and a light coquillage sauce. (+¥1800)
活アワビの瞬間蒸し アワビの肝のクリームコロケ コキヤージュ風味の軽いソースと

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

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' 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 (+¥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 (税込み)

Ladify sea urchin

(Sea urchin with scrambled eggs and sauce américaine)

生ウニの貴婦人風

Seasonal vegetables plate - 28 kinds.

山梨県産無農薬野菜達 28種の盛り合わせ

Various domestic mushrooms terrine, served with low-temperature cooking of fall salmon and white wine sauce.

いろいろな国産木ノ子を使ったテリーヌ仕立て 秋鮭の低温調理と白ワインのソースと共に

Cubic doria made from organic 16-grain rice, served with black truffle and Wagyu beef consommé onion soup.

有機十六雑穀米のキュービックドリリア

黒トリュフ 和牛風味のコンソメオニオンスープと

Instantly steamed live abalone, served with cream croquette

of abalone liver and a light coquillage sauce.

活アワビの瞬間蒸し アワビの肝のクリームコロック コキヤージュ風味の軽いソースと共に

Today's granite

本日のお口直しグラニテ

Roasted non-chemical beef fillet from New Zealand with black truffle sauce, sprinkled with burnt soy sauce powder.

ニュージーランド産ノンケミカル

牛フィレのロースト 黒トリュフ風味のソース

焦がし醤油風味のパウダーをまぶして

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