

Menu de Confiance

Four plates prefix course
信頼のコース ¥5,000 (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.)

- **Marinated red trout from Lake Akan Hokkaido, served with cauliflower rice, tomato consommé jelly and basil sauce.**
北海道阿寒湖産紅マスのマリネ
カリフラワーライスとトマトコンソメジュレ バジルソース
- **Yamagata pork shoulder loin carpaccio with hash browns and sprout salad, greviche sauce on side.**
山形豚肩ロースのカルパッチョ仕立て ハッシュドポテトとスプラウトのサラダと共に
- **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)

2eme Entrées 2 皿目 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

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.)

- **Ravioli of sautéed red sea bream from Ehime Pref and lightly stewed Chinese cabbage, served with crab and saffron sauce.**
愛媛県産真鯛のソテーと白菜の軽い煮込みのラビオリ仕立て カニとサフランのソース
- **Fance Brittany duck leg confit served with soup garbure and pain de campagne.**
フランスブルターニュ産 鴨モモ肉のコンフィ
スープガルビュールと共に パンドカンパーニュを添えて
- **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)
- **Steamed Ezo abalone with stewed Chinese cabbage and liver ravioli.**
蝦夷アワビのスチーム 白菜と肝の煮込み ラビオリ仕立て (+¥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
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

¥6,300 (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 スペシャルリテ

Seasonal vegetables plate - 28 kinds.

山梨県産無農薬野菜達 28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 kinds.

山梨県産無農薬野菜達 28種の盛り合わせ

Yamagata pork shoulder loin carpaccio

with hash browns and sprout salad,

greviche sauce on side.

山形豚肩ロースのカルパッチョ仕立て
ハッシュドポテトとスプラウトのサラダと共に

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

Steamed Ezo abalone with

stewed Chinese cabbage and liver ravioli.

蝦夷アワビのスチーム 白菜と肝の煮込み
ラビオリ仕立て

Today's granite

本日のお口直しグラニテ

Roasted New Zealand non-chemical beef fillet,

steamed turnips and grilled leek served with

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

蒸しカブと焼きポロネギ

黒トリュフ風味のソースと共に

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

Menu de Luxe

Thirteen plates prefix course

ラグジュアリー13皿コース ¥18,000 (税込)

Ladify sea urchin

(Sea urchin and scrambled eggs with lobster sauce)

生ウニの貴婦人風

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

Marinated red trout from Lake Akan Hokkaido,
served with cauliflower rice, tomato consommé jelly and basil sauce.

北海道阿寒湖産紅マスのマリネ
カリフラワーライスとトマトコンソメジュレ バジルソース

Yamagata pork shoulder loin carpaccio with hash browns and sprout salad.

山形豚肩ロースのカルパッチョ仕立て
ハッシュドポテトとスプラウトのサラダと共に

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ア
黒トリュフ 和牛風味のコンソメオニオンスープと

Monaka and Anno sweet potato cream with honey vinegar film jelly.

最中と安納芋のクリーム ハチミツビネガーの被膜ゼリーと共に

Zero animal fats cefold potage of Shogoin turnips with shrimp mousse
動物性脂肪分0 聖護院カブの冷製ポタージュエビのムース添え

Today's granité

本日のお口直しのグラニテ

Ravioli of sautéed red sea bream from Ehime Pref.

and lightly stewed Chinese cabbage, served with crab and saffron sauce.
愛媛県産真鯛のソテーと白菜の軽い煮込みのラビオリ仕立て カニとサフランのソース

Roasted New Zealand non-chemical beef fillet,
steamed turnips and grilled leek served with 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 蒸しカブと焼きポロネギ
黒トリュフ風味のソースと共に

Water pudding.

ウォータープリン バニラ風味

Your choice of Two dishes from Chefs' imaginal dessert with coffee or tea

イマジネーションのデザート 2皿

(お好みの2皿をお選びください / (Choose 2 dishes of your choice.)

コーヒー又は紅茶