

Menu de Confiance

Four plates prefix course

信頼のコース ￥6,000 (税込み)

Appetizer 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 wild yellowtail from Hokkaido pref. and vibrantly marinated daikon radish, served with yogurt mousse and rolled barley condiment on side.
北海道産天然ぶりのマリネと鮮やかな大根のマリネ
ヨーグルトのムースと押麦のコンデュマンと共に
- American pork fillet ham , with roasted potatoes and sukroot, mustard pickles on sid.
アメリカ産豚フィレ肉のハム仕立て
ジャガイモのローストとシューカルトと共に マスタードピクルス添え
- Organic 15-grain rice cream risotto, with forest mushrooms and slices of fresh truffle.
有機十五穀米のクリームリゾット 森の木ノ子達
フレッシュトリュフのスライスを敷き詰めて (+¥1,800)

Specialty スペシャリテ

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 main dishes from below.)

- Roasted Hokkaido cod, coated with olive condiment, served with long Japanese eggplant beignets, spinach and anchovy sauce.
北海道産真鯧のロースト オリーブのコンデュマンを纏わせて
長茄子のベニエ添え ほうれん草とアンチョビ風味のソースで
- Barotine of Daisen chicken from Tottori pref. and spetzl, served with mushroom cream sauce.
鳥取県産大山鶏のバロントースト スペツツェルと共に マッシュルームの軽いクリームソースで
- New Zealand non-chemical beef fillet steak 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ステーキ マデラ酒風味のソース (+¥2,000)
- 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 アッシェパルマンティエ仕立て ポルト酒風味 (+¥2,400)
- Ezo abalone beignets, served with liver, tomato and olive condiman with white wine cream sauce.
蝦夷アワビのベニエ 肝 トマト オリーブのコンディマン 白ワインのクリームソースで
(+¥1,800)

Dessert デザート

Chefs' imaginative 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

¥7,000 (税込み)

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' imaginative 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 ペ ブランコ

Red wine - 赤ワイン ペ ティント

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 - 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

¥15,000 (税込み)

Ladify sea urchin

(Sea urchin with scrambled eggs and sauce américaine)

生ウニの貴婦人風

Marinated mackerel and autumn eggplant from

Miyagi prefecture, on quinoa's tabre,
served with lemon and yogurt sauce.

宮城県産真サバと秋茄子のマリネ

キヌアで作ったタブレと共に
塩漬けレモンとヨーグルトのソースで

Seasonal vegetables plate - 28 kinds.

山梨県産無農薬野菜達 28 種の盛り合わせ

Organic 15-grain rice and various mushrooms cream risotto, topped with slices of French autumn truffles.

有機十五穀米のクリームリゾット 森の木ノ子達
フランス産秋トリュフのスライスを散りばめて

Ezo abalone beignets, served with liver, tomato and olive condiman with white wine cream sauce.

蝦夷アワビのベニエ

肝 トマト オリーブのコンディマン

白ワインのクリームソースで

Today's granite

本日のお口直しグラニテ

Roasted non-chemical beef fillet from New Zealand, served with cep velouté, sautéed French ceps and girolles on side.

ニュージーランド産ノンケミカル

牛フィレ肉のロースト

フランス産セップ茸とジロール茸のソテーと共に
セップ茸のヴルーで

Water pudding

ウォータープリン バニラ風味

Chefs' imaginative 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 ¥18,200(税込み)

Ladify sea urchin

(Sea urchin and scrambled eggs with lobster sauce)

生ウニの貴婦人風

Light mousse and sauté of various Japanese mushroom

(Mushroom,Jew's Ear,Maitake,Cauliflower fungus,Brown enoki), foie gras sauce on side.

さまざまな国産木ノ子(作茸 木茸 舞茸 花びら茸 柿の木茸)を使った
軽いムースとソテー フォアグラのソースと共に

Marinated mackerel and autumn eggplant from Miyagi prefecture, on quinoa's tabre, served with lemon and yogurt sauce.

宮城県産真サバと秋茄子のマリネ キヌアで作ったタブレと共に
塩漬けレモンとヨーグルトのソースで

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

Sweet potato macaroons served with foie gras terrine and Caramelized sweet potato puree.

サツマイモのマカロン

フォアグラテリーヌキャラメリゼしたサツマイモピュレ

Organic 16-grain rice and various mushrooms cream risotto, topped with slices of French autumn truffle.

有機十五穀米のクリームリゾット 森の木ノ子達

フランス産秋トリュフのスライスを散りばめて

Butternut squash pudding with épice sablés and rich cheese sauce.

バターナッツカボチャのプリン仕立て エピス香るサブレと濃厚なチーズのソースで

Hokkaido cod beignets with sautéed makomo mushrooms and white wine cream sauce, in autumn attire.

北海道産真鯧のベニエ まこもだけのソテー添え 白ワインのクリームソースで 秋の装い

Today's granité

本日のお口直しのグラニテ

Roasted non-chemical beef fillet from New Zealand,

served with cep velouté, sautéed French ceps and girolles on side.

ニュージーランド産ノンケミカル牛フィレ肉のロースト

フランス産セップ茸とジロール茸のソテーと共にセップ茸のヴルーで

Water pudding.

ウォータープリン バニラ風味

Strawberry dessert.

春ミント ライム香る爽やかな苺モヒート パフェ仕立て

Valrhona 66% chocolate mousse, Grand Marnier scented orange ice cream.

カカオ 66% バローナチョコレートムース オレンジ香るアイスクリーム

coffee or tea

コーヒー又は紅茶