

# 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 Tasmanian salmon Australian pref,  
served with olive condiment and financier on side, coated with lemongrass jelly.  
オーストラリア産タスマニアサーモンのマリネ  
オリーブのコンデュマンとフィナンシェと共に レモングラスのジュレを纏わせて
- Low-temperature of Daisen chicken thigh from Tottori Pref and Chirimen Cabbage Popiet,  
with foie gras sauce.  
鳥取県産大山鶏モモ肉の低温調理  
ちりめんキャベツのポーピエット フォアグラのソースで
- Organic 15-grain rice and Italian truffles, with soup of forest mushrooms and make risotto.  
有機十五穀米とイタリア産トリュフ 森の木ノ子達のスープを注いで リゾット仕立て(+¥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.)

- Hokkaido cod steamed with potato vruute and soft roe flan, Cappuccino tailoring.  
北海道産真鯛のヴァープール ジャガイモのブルーテと白子のフランと共に カプチーノ仕立て
- Mexico pork spare ribs stewed in red wine  
served wiht root celery puree and white kidney beans with tomato stew.  
メキシコ産豚スペアリブの赤ワイン煮込み  
根セロリのピュレ 白いんげん豆のトマト煮込み添え
- 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 アッシュペルマンティエ仕立て ポルト酒風味 (+¥2,400)
- Ezo abalone instant steamed with the aroma of  
smoked cherry blossoms, served with spinach and liver flan.  
蝦夷アワビの瞬間スチーム 桜の燻製の香りをのせて ちぢみほうれん草と肝のフラン添え  
(+¥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 - 辛口ジンジャーイール

#### 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 Tasmanian salmon Australian pref,  
served with olive condiment and financier on side,  
coated with lemongrass jelly.

オーストラリア産タスマニアサーモンのマリネ  
オリーブのコンデュマンとフィナンシェと共に  
レモングラスのジュレを纏わせて

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 Italian truffles,  
with soup of forest mushrooms and make risotto.

有機十五穀米とイタリア産トリュフ  
森の木ノ子達のスープを注いで リゾット仕立て

Ezo abalone instant steamed  
with the aroma of smoked cherry blossoms,  
served with spinach and liver flan.

蝦夷アワビの瞬間スチーム

桜の燻製の香りをのせて

ちぢみほうれん草と肝のフラン添え

Today's granite

本日のお口直しグラニテ

Roasted non-chemical beef fillet from  
New Zealand, served with millefeuille of dried fruit  
putty, pumpkin puree and truffle flavored sauce.

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

ドライフルーツ入りパテのミルフィーユ仕立て  
カボチャのピュレとトリュフ風味のソースで

Water pudding

ウォーターパリン 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

Low-temperature of Daisen chicken thigh from Tottori Pref  
and Chirimen Cabbage Popiet, with foie gras sauce.

鳥取県産大山鶏モモ肉の低温調理  
ちりめんキャベツのポーピエット フォアグラのソースで

Marinated Tasmanian salmon Australian pref,  
served with olive condiment and financier on side, coated with lemongrass jelly.

オーストラリア産タスマニアサーモンのマリネ  
オリーブのコンデュマンとフィナンシェと共に レモングラスのジュレを纏わせて

### 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

Yuzu macaroons served with foie gras terrine and yuzu confiture.  
柚子のマカロン フォアグラテリーヌと柚子のコンフィチュール

Organic 15-grain rice and Italian truffles, with soup of forest mushrooms and make risotto.  
有機十五穀米とイタリア産トリュフ 森の木ノ子達のスープを注いで リゾット仕立て

Shogoin turnip Blancmange with truffle flavored sauce.  
聖護院かぶのブランマンジェ トリュフ風味のソースと共に

Hokkaido cod steamed with potato vrute and soft roe flan, Cappuccino tailoring.  
北海道産真鯧のヴァプール ジャガイモのヴルーテと白子のフランと共に  
カプチーノ仕立て

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 millefeuille of dried fruit putty, pumpkin puree and truffle flavored sauce.  
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  
ドライフルーツ入りパテのミルフィーユ仕立て カボチャのピュレとトリュフ風味のソースで

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