

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.)

- Hokkaido cod brandard and homemade cheese focaccia,
served with low-temperature cooked cod and rich shirako sauce.
北海道産真鱈のブランダードと自家製チーズフォカッチャ
低温調理した真鱈と濃厚な白子のソースと共に
- Country style pâté, Port wine-flavored jelly,
Urui and Tazeri salad with balsamic vinegar and nut sauce.
田舎風パテ ポルト酒風味のジュレ うるいと田ぜりのサラダ バルサミコ酢とナッツのソースで
- Organic 15-grain rice and Italian truffles, with soup of forest mushrooms and make risotto.
有機十五雑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 スペシャルリテ

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.)

- Sautéed sea bream from Ehime Pref,
Aromatic vegetables cream and oyster velouté, clam chowder style.
愛媛県産真鯛のソテー 香味野菜のクリームと牡蠣のヴルーテ クラムチャウダー仕立て
- Stewed domestic beef shin Pot-au-feu style,
served with roasted domestic beef thighs and black pepper-flavored red wine sauce.
国産牛すね肉の煮込み ポトフ仕立て
国産牛もも肉のロースト 黒胡椒風味の赤ワインソースを添えて
- 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 instant steamed and bechamel sauce with Aromatic vegetables,
served with olive and abalone liver sauce.
蝦夷アワビの瞬間スチームと香味野菜が入ったベシャメルソース オリーブと肝のソースと共に
(+¥1,800)

Dessert デザート

Chefs' imaginalational 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 スペシャルテ

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' 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 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

Hokkaido cod brandard and homemade cheese focaccia, served with low-temperature cooked cod and rich shirako sauce.

北海道産真鱈のブランドードと

自家製チーズフォカッチャ

低温調理した真鱈と濃厚な白子のソースと共に

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.

有機十五雑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 and bechamel sauce with Aromatic vegetables, served with olive and abalone liver sauce.

蝦夷アワビの瞬間スチーム

と香味野菜が入ったベシヤメルソース

オリーブと肝のソースと共に

Today's granite

本日のお口直しグラニテ

Roasted non-chemical beef fillet from New Zealand, Chou farci with patty with dried fruit, served with foie gras sauce and black pepper flavored red wine 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シューファルシ

フォアグラと黒胡椒風味の赤ワインの2種のソース

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

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

Country style pâté, Port wine-flavored jelly,

Urui and Tazeri salad with balsamic vinegar and nut sauce.

田舎風パテ ポルト酒風味のジュレ うるいと田ぜりのサラダ
バルサミコ酢とナッツのソースで

Hokkaido cod brandard and homemade cheese focaccia,
served with low-temperature cooked cod and rich shirako sauce.

北海道産真鱈のブランダードと自家製チーズフォカッチャ
低温調理した真鱈と濃厚な白子のソースと共に

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

Cherry blossom macaroon, foie gras terrine matcha and white green bean cream.

桜のマカロン フォアグラテリーヌと抹茶 白いんげん豆のクリーム

Organic 15-grain rice and Italian truffles, with soup of forest mushrooms and make risotto.

有機十五雑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

Fluffy shrimp mousse with new onion potage.

ふわふわなエビのムース 新たまねぎのポタージュと共に

Sautéed sea bream from Ehime Pref,

Aromatic vegetables cream and oyster velouté, clam chowder style.

愛媛県産真鯛のソテー 香味野菜のクリームと牡蠣のヴルーテ
クラムチャウダー仕立て

Today's granité

本日のお口直しのグラニテ

Roasted non-chemical beef fillet from New Zealand, Chou farci with patty with dried fruit,

served with foie gras sauce and black pepper flavored red wine 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シューファルシ フォアグラと黒胡椒風味の赤ワインの2種のソースで

Water pudding.

ウォータープリン バニラ風味

Strawberry dessert.

ローズマリー香るカダイフを使ったパリパリ苺タルト

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