

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 squid from Ehime Pref,**
served with new onion mousse and white chiffon cake, black garlic sauce.
愛媛県産甲イカのマリネ
新玉ねぎのムースと白いシフォンケーキと共に黒ニンニクソース添え
- **Galantine of Daisen chicken from Tottori Prefecture,**
served with mint flavored bean salad and green pea sauce.
鳥取県産大山鶏のガランティース お豆のサラダにミントの香りを乗せて グリンピースのソース
- **French white asparagus cuit, served with new onion mousse and raw bacon, grivish sauce on side.**
フランス産ホワイトアスパラのキュイ
新玉ねぎのムースと生ベーコンと共に グリビッシュソースで (+¥1,800)

Specialty スペシャルティ

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.)

- **Steamed Hokkaido cod, served with root celery puree and sautéed spring cabbage,**
with scallop cream sauce, cappuccino style.
北海道産真鱈のヴァプール根セロリのピューレと春キャベツのソテーと共に
ホタテのクリームソース カプチーノ仕立て
- **Salted pork belly from Yamagata Pref and stewed lentils** with mustard sauce and red wine sauce.
山形県産山形豚塩漬けバラ肉とレンズ豆の煮込み マスタードと赤ワインの2種のソースで
- **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 hybridization beef sirloin with Port wine flavor.**
ぐるむき交雑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(+¥2,400)
- **Instant steamed Ezo abalone, served with rich abalone liver sauce and sauteed spring cabbage,**
Shellfish sauce cappuccino style.
蝦夷アワビの瞬間スチーム 濃厚な肝のソースと春キャベツのソテーと共に
貝のソース カプチーノ仕立て(+¥1,800)

Dessert 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

¥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

French white asparagus cuit,
served with new onion mousse and raw bacon ,
grivish sauce on side.

フランス産ホワイトアスパラのキュイ
新玉ねぎのムースと生ベーコンと共に
グリビッシュソースで

Seasonal vegetables plate - 28 kinds.
山梨県産無農薬野菜達 28種の盛り合わせ

Roasted new potato flan,
poured with Italian truffles and Consommé soup.
ローストした新ジャガイモのフラン
イタリア産トリュフとコンソメスープを注いで

Instant steamed Ezo abalone, served with rich
abalone liver sauce and sauteed spring cabbage,
Shellfish sauce cappuccino style.
蝦夷アワビの瞬間スチーム
濃厚な肝のソースと春キャベツのソテーと共に
貝のソース カプチーノ仕立て

Today's granite

本日のお口直しグラニテ

Straw flavour Roasted non-chemical beef fillet from
New Zealand, served with kadaif wrap in pâté
and French morille mushroom vrute.
藁の香りを乗せたニュージーランド産
ノンケミカル牛フィレのロースト
パテのカダイフ包みと共に
フランス産モリーユ茸のヴルーテで

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

Marinated squid from Ehime Pref,

served with new onion mousse and white chiffon cake, black garlic sauce.

愛媛県産甲イカのマリネ 新玉ねぎのムースと
白いシフォンケーキと共に 黒ニンニクソース添え

Galantine of Daisen chicken from Tottori Prefecture,

served with mint flavored bean salad and green pea sauce.

鳥取県産大山鶏のガランティース お豆のサラダにミントの香りを乗せて グリンピースのソース

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

Grapefruit macaron, foie gras terrine and red blush confiture.

グレープフルーツのマカロン フォアグラテリーヌとレッドブラッシュのコンフィチュール

Roasted new potato flan, poured with Italian truffles and Consommé soup.

ローストした新ジャガイモのフラン イタリア産トリュフとコンソメスープを注いで

Parmesan cheese soufflé with French white asparagus vrute.

パルメザンチーズのスフレ仕立てフランス産ホワイトアスパラのヴルーテと共に

Steamed Hokkaido cod, served with root celery puree and sautéed spring cabbage,

with scallop cream sauce, cappuccino style.

北海道産真鱈のヴァプール 根セロリのピューレと春キャベツのソテーと共に
ホタテのクリームソース カプチーノ仕立て

Today's granité

本日のお口直しのグラニテ

Straw flavour Roasted non-chemical beef fillet from New Zealand,

served with kadaif wrap in pâté and French morille mushroom vrute.

藁の香りを乗せたニュージーランド産ノンケミカル牛フィレのロースト
パテのカダイフ包みと共に フランス産モリーユ茸のヴルーテで

Water pudding.

ウォータープリン バニラ風味

Strawberry dessert.

カルダモン香るかるふわ苺ティラミス 苺ソルベ

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