

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.)

- **Spring wild vegetable terrine served with smoked fragrant pancetta and mushroom sauce.**
春の山菜のテリーヌ仕立て 燻製香るパンチェッタを添えて マッシュルームのソースで
- **New onion mousse with tomato consommé jelly, marinated squid and ondiment on side.**
新タマネギのムース トマトコンソメジュレがけ ヤリイカのマリネとコンデュマンと共に
- **Rayure Jolie styled chilled white asparagus cuit from France's Loire,**
served with sweet and sour tomato coulis.
フランス ロワール産 ホワイトアスパラガスのキュイ (+¥1,600)
冷製のラユール・ジョリ仕立て 甘酸っぱいトマトクーリー添え
- **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クドリア (+¥1,800)
黒トリュフ 和牛風味のコンソメオニオンスープと共に

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 main dishes from below.)

- **Today's fresh fish vapor and clams cream risotto served**
with spring cabbage and anchovy sauce.
本日の鮮魚のヴァプール アサリのクリームリゾット 春キャベツとアンチョビのソース
- **French Rozère lamb stew in tomatoes, couscous with olives and two kinds of paprika on side**
フランスロゼール産仔羊のトマト煮込み
オリーブを加えたクスクス 二種のパプリカを添えて
- **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 (+¥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 アッシュェパルマンティエ仕立て ポルト酒風味(+¥2,400)
- **Steamed Ezo abalone with Southern French style olive and liver sauce,**
pain de campagne pudding on side. (+¥1,800)
蝦夷アワビのスチーム 南仏風オリーブと肝のソース トマトとオリーブ風味のスムール添え

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

生雲丹の貴婦人風

Ladify sea urchin

(+¥900)

季節野菜のポターージュ

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' 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 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 ソーヴィニヨン

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 (税込み)

Ladify sea urchin

(Sea urchin with scrambled eggs and sauce américaine)

生ウニの貴婦人風

Rayure Jolie styled chilled white asparagus cuit from France's Loire, spring wild vegetable

terrine, and bacon pangetta in spring attire.

フランス ロワール産 ホワイトアスパラガスのキュイ冷製のラユール・ジョリ仕立て 春の山菜テリーヌ、ベーコンのパンジェッタ 春の装いで

Seasonal vegetables plate - 28 kinds.

山梨県産無農薬野菜達 28種の盛り合わせ

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ヤ

黒トリュフ 和牛風味のコンソメオニオンスープと

Steamed Ezo abalone with Southern French style olive and liver sauce, tomato and olive-flavored smoule on side.

蝦夷アワビのスチーム 南仏風オリーブと肝のソース トマトとオリーブ風味のスムール添え

Today's granite

本日のお口直しグラニテ

Roasted non-chemical beef fillet from New Zealand covered in rich foie gras sauce,

served with truffle-flavored cream squeezed on puff pastry. ニューージーランド産ノンケミカル牛フィレのロースト

濃厚なフォアグラソース

パイ生地の上に絞られたトリフ風味のクリームと共に

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 ¥18,000(税込み)

Ladify sea urchin

(Sea urchin and scrambled eggs with lobster sauce)

生ウニの貴婦人風

New onion mousse with tomato consommé jelly, marinated squid and ondimont on side.
新タマネギのムース トマトコンソメジュレがけ ヤリイカのマリネとコンデュマンと共に

Spring wild vegetable terrine served with smoked fragrant pancetta and mushroom sauce.
春の山菜のテリーヌ仕立て 燻製香るパンチェッタを添えて マッシュルームのソース

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

Rayure Jolie styled chilled white asparagus cuit from France's Loire,
served with sweet and sour tomato coulis.

フランス ロワール産 ホワイトアスパラガスのキュイ
冷製のラユール・ジョリ仕立て 甘酸っぱいクーリートマト添え

New burdock root pudding served with red wine sauce.

新ゴボウのプリン仕立て 赤ワインソースと共に

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

Today's fresh fish vapor and clams cream risotto served
with spring cabbage and anchovy sauce.

本日の鮮魚のヴァプール アサリのクリームリゾット 春キャベツとアンチョビのソース

Today's granité

本日のお口直しのグラニテ

Roasted non-chemical beef fillet from New Zealand covered in rich foie gras sauce,
served with truffle-flavored cream squeezed on puff pastry.

ニュージーランド産ノンケミカル牛フィレのロースト
濃厚なフォアグラソース パイ生地の上に絞られたトリフ風味のクリームと共に

Water pudding.

ウォータープリン バニラ風味

SAKURA・SAKURA・SAKURA

満開の桜の一皿桜のレアチーズケーキ

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