

Menu de Confiance

Four plates prefix course
信頼のコース ¥6,000(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.)

- **Marinated red shrimp with golden gourd salad, wrapped in shrimp sheet, and served with three types of sauce.**
赤エビのマリネ 金糸瓜のサラダと共に エビのシートをまとわせて 三種のソースで
- **Cold roast beef from Australian beef loin, served with avocado terrine and homemade focaccia and new potato chips.**
オーストラリア産牛ロースの冷製ローストビーフ
アボカドのテリーヌと自家製フォカッチャと共に 新ジャガイモのチップ添え
- **Organic 15-grain rice cream risotto, with forest mushrooms and slices of fresh autumn truffle.**
有機十五雑穀米のクリームリゾット 森の木ノ子達
フランス産サマートリュフのスライスを敷き詰めて (+¥1,800)

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.)

- **Steamed Hokkaido cod wrapped in sauerkraut, served with edamame flan and aonori soup.**
シュクリースで包んだ北海道産真鱈のヴァプール
枝豆のフランと共に あおさのりのスープを注いで
- **Australian pork tongue confit with light lentil stew and foie gras sauce.**
オーストラリア産豚タンのコンフィ 軽いレンズ豆の煮込みと共に フォアグラのソースで
- **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 アッシュェパルマンティエ仕立て ポルト酒風味 (+¥2,400)
- **Ezo abalone instant steam, served with liver, tomato and olive condiman with aosanori sauce.**
蝦夷アワビ瞬間スチーム 肝 トマト オリーブのコンディマン添え あおさのりのソース
(+¥1,800)

Les Desserts 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' 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

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 red shrimp with golden gourd salad,
wrapped in shrimp sheet,

and served with three types of sauce.

赤海老のマリネ 金糸瓜のサラダと共に
エビのシートをまとわせて 三種のソースで

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 summer truffles
有機十五雑穀米のクリームリゾット 森の木ノ子達
フランス産サマートリュフのスライスを散りばめて

Ezo abalone instant steam, served with liver,
tomato and olive condiman with aosanori sauce.

蝦夷アワビ瞬間スチーム

肝 トマト オリーブのコンディマン添え
あおさのりのソースで

Today's granite

本日のお口直しグラニテ

Roasted Noda duck from Miyagi prefecture
pate made with dried plum and orange,
served with truffle sauce.

宮城県産 野田鴨のロースト
ドライプラムとオレンジを練り込んだパテ
トリュフソースで

Water pudding

ウォータープリン バニラ風味

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