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

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

2eme Entrées 2 皿目 前菜

(お好みの一皿をお選びください / (Pick your choice of Appetizer from below.)

- **Ballotine of Daisen chicken thighs from Tottori Prefecture, stuffed with new bamboo shoots, served with quinoa coated with bamboo charcoal and sour cream sauce.**
鳥取県産大山鶏モモ肉のバロンティーン 新タケノコを詰めて
竹炭をまとわせたキノア サワークリームソースと共に
- **Marinated cold yellowtail from Toyama Pref, red radish and small turnip salad with herb dressing on side.**
富山県産寒ブリのマリネ 紅芯大根と小カブのサラダ仕立て 香草のドレッシングで
- **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共に (+¥1,800)

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.)

- **Cod vapoor from Aomori and marinated homemade smoked scallops milt croquette, served with new potatoes and cod sauce.**
青森県産真鱈のヴァプール
自家製燻製をかけた白子のコロケ 新ジャガイモとタラのソース
- **Braised whole pork belly from Miyazaki Prefecture, served with cold cabbage choucroute and pan de campagne.**
宮崎県産まるみ豚バラ肉の煮込み
寒玉キャベツのシュークルートと共に パン・ド・カンパーニュを添えて
- **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.**
蝦夷アワビのスチーム 南仏風オリーブと肝のソース (+¥1,800)
パン・ド・カンパーニュのプディング添え

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

季節野菜のポタージュ

Ladify sea urchin

Seasonal Potag

(+¥900)

(+¥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' 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

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

Seasonal vegetables plate - 28 kinds.

山梨県産無農薬野菜達 28種の盛り合わせ

Marinated cold yellowtail from Toyama Pref.,
red radish and small turnip salad with herb
dressing on side.

富山県産寒ブリのマリネ

紅芯大根と小カブのサラダ仕立て

香草のドレッシングで

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ア

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, pain de campagne pudding on side.

蝦夷アワビのsteam 南仏風オリーブと肝のソース

パン・ド・カンパーニュのプディング添え

Today's granite

本日のお口直しグラニテ

Roasted New Zealand non-chemical beef fillet with field
tailored spring cabbage and brussels sprouts,
served with black truffle brute.

ニュージーランド産ノンケミカル牛フィレのロースト
春キャベツと芽キャベツの畑仕立て

黒トリュフのブルーテを注いで

Water pudding

ウォータープリン バニラ風味

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

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

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

Marinated cold yellowtail from Toyama Pref,
red radish and small turnip salad with herb dressing on side.

富山県産寒ブリのマリネ 紅芯大根と小カブのサラダ仕立て 香草のドレッシングで

Ballotine of Daisen chicken thighs from Tottori Prefecture, stuffed with new bamboo shoots, served with quinoa coated with bamboo charcoal and sour cream sauce.

鳥取県産大山鶏モモ肉のバロンティーン 新タケノコを詰めて
竹炭をまとわせたキノア サワークリームソースと共に

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ックドリア
黒トリュフ 和牛風味のコンソメオニオンスープと

New onion bavarois, tomato and bacon condiment served with Monaka.

新タマネギのババロア トマトとベーコンのコンデュマン 最中と共に

Animal fat free cold cauliflower potage, scallop royale on side.

動物性脂肪分ゼロ カリフラワーの冷製ポタージュ ホタテのロワイヤル仕立てを添えて

Cod vapoor from Aomori and marinated homemade smoked scallops milt croquette,
served with new potatoes and cod sauce.

青森県産真鱈のヴァプール 自家製燻製の白子のコロケ 新ジャガイモとタラのソース

Today's granité

本日のお口直しのグラニテ

Roasted New Zealand non-chemical beef fillet with field tailored spring cabbage and brussels sprouts, served with black truffle brute.

ニュージーランド産ノンケミカル牛フィレのロースト
春キャベツと芽キャベツの畑仕立て 黒トリュフのブルーテを注いで

Water pudding.

ウォータープリン バニラ風味

Harmony of spring strawberry vacherin, strawberry bavarois, ice cream, and lime meringue.

春苺のバシュラン 苺のババロア、アイスクリーム ライムのメレンゲのハーモニー

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