

# Menu de Confiance

Four plates prefix course 信頼のコース ¥4000(税込み)

## Les Entrées 1 皿目の前菜

Variety of seasonal vegetables plate - 28 to 30 kinds

山梨県産 無農薬野菜達 28~30 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. )

- **Daisen chicken thigh ballotine with mint consomme jelly, served on green peas soup.**  
大山鶏もも肉のバロンティエヌ、ミント風味コンソメジュレを詰めて  
グリーンピースのスープと共に
- **Marinated cuttlefish and spring cabbage terrine, served with blue cheese croque monsieur and lemon cream sauce.**  
甲イカのマリネと春キャベツのテリーヌ、ブルーチーズのクロックムッシュ添え  
レモンクリームソースで
- **French white asparagus cuit with truffle flavored browned butter hollandaise sauce.**  
フランス産ホワイトアスパラのキュイ、焦がしバターのオランダーズソース、トリフ風味  
(+¥1500)
- **Organic sixteen grain rice doria with French truffle and multi mashroom soup.**  
有機十六穀米のドリリアとフランス産トリュフ、森の木ノ子達のスープ仕立て (+¥1600)

## Main dishes 主菜

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

- **Sautéed red sea bream from Ehime on clam chowder.**  
(Sixteen grain rice and herb risotto with green laver (aonori) and clam soup.)  
愛媛県産真鯛のソテー、クラムチャウダー仕立て  
(十六穀米と香味野菜のリゾットと青のりとアサリのスープ)
- **Herb-crusted grill of Spanish Iberico pork stewed tongue with new potatoe galette and charcutiere sauce.**  
スペイン産イベリコ豚タンの煮込み、香草パン粉焼き  
新ジャガイモガレットと共に、ソースシャリキュトリ
- **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 (+¥1600)
- **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 (+¥1800)
- **Instant steamed live abalone with sixteen grain rice risotto, liver puree and souce with the scent of the sea on side.**  
活アワビ瞬間蒸し オーガニック十六穀米のリゾット添え (+¥1800)  
海の香りのソースと肝のピュレ

## 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とコーヒー又は紅茶

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

¥5,700 (税込)

### Amuse Bouche 小前菜

Ladify sea urchin

(Sea urchin with scrambled eggs and sauce américaine)

生ウニの貴婦人風

### Spécialité スペシャルリテ

Seasonal vegetables plate - 28 to 30 kinds.

山梨県産無農薬野菜達 28~30種の盛り合わせ

### 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

### 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 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 (+¥300)

Draft Beer - 生ビール (+¥300)

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 (+¥300)

Non-alcohol Beer - ノンアルコールビール (+¥300)

## Menu de Premium

Nine plates prefix course

プレミアム 9皿コース

¥12,000 (税込)

Ladify sea urchin

(Sea urchin with scrambled eggs and sauce américaine)

生ウニの貴婦人風

Seasonal vegetables plate - 28 to 30 kinds.

山梨県産無農薬野菜達 28~30種の盛り合わせ

Marinated cuttlefish and spring cabbage  
terrine, lemon cream sauce.

甲イカのマリネと春キャベツのテリーヌ、  
レモンクリームソース

French white asparagus cuit with truffle  
flavored browned butter hollandaise sauce.

フランス産ホワイトアスパラのキュイ  
焦がしバターのオランダーズソース、トリフ風味

Instant steamed live abalone with sixteen  
grain rice risotto, liver puree and  
sauce with the scent of the sea on side.

活アワビ瞬間蒸し、オーガニック十六穀米の  
リゾット添え、海の香りのソースと肝のピュレ

Today's granite

本日のお口直しグラニテ

Low temperature cooked New Zealand non-  
chemical beef fillet, with new potatoe galette  
and black truffle sauce.

ニュージーランド産、ノンケミカル牛フィレの  
低温調理、新ジャガイモのガレット添え、  
黒トリフ風味のソース

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