

# Menu de Confiance

Four plates prefix course  
信頼の4皿コース ¥6,400(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 natural sea bream from Aomori Pref, and summer vegetable tartar, basil flavor.**  
青森県産天然真鯛のマリネと夏野菜のタルタル バジル風味で
- **Jellied pork ham and parsley (Perche jambon) wrapped in herb breadcrumbs, grivish sauce on side.**  
国産豚ハムとパセリのゼリー寄せ(ジャンボンペルシェ)キューブ仕立て  
香草パン粉を纏わせて グリビッシュソースで
- **Organic 15-grain rice and various mushrooms cream risotto, topped with slices of Italy summer truffle.**  
有機十五雑穀米のクリームリゾット 森の木ノ子達  
イタリア産サマートリュフのスライスを散りばめて (+¥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.)

- **Sautéed cod from Hokkaido Pref, served with zucchini gratin, white wine sauce on side.**  
北海道産真鱈のソテー ズッキーニのグラタン仕立てと共に 白ワインソースで
- **Stewed lamb from France Rosère with ratatouille, served with beef belly and lamb shoulder patty.**  
フランスロゼール産仔羊の煮込み ラタトゥイユ 牛バラ肉と仔羊肩肉のパテと共に
- **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 zucchini gratin, with liver and olive sauce.**  
蝦夷アワビの瞬間スチーム ズッキーニのグラタンと共に 肝とオリーブのソースで (+¥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

¥7,200 (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 (+¥500)

Draft Beer - 生ビール (+¥500)

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 (+¥5000)

Non-alcohol Beer - ノンアルコールビール (+¥500)

## Menu de Premium

Nine plates prefix course

プレミアム 9皿コース

¥17,000 (税込み)

Ladify sea urchin

(Sea urchin with scrambled eggs and sauce américaine)

生ウニの貴婦人風

Marinated natural sea bream from Aomori Pref, and summer vegetable tartar, basil flavor.

青森県産天然真鯛のマリネと夏野菜のタルタル バジル風味で

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 Italy summer truffle. 有機十五雑穀米のクリームリゾット 森の木ノ子達 イタリア産サマートリュフのスライスを散りばめて

Instant steamed Ezo abalone,

served with zucchini gratin, with liver and olive sauce.

蝦夷アワビの瞬間スチームズッキーニのグラタンと共に肝とオリーブのソースで

Today's granite

本日のお口直しグラニテ

Roasted non-chemical beef fillet from New Zealand, served with dried fruit pâté and summer truffle hachis parmentier, green pepper sauce on side.

ニュージーランド産ノンケミカル

牛フィレ肉のロースト

ドライフルーツ入りのパテと

サマートリュフのアッシュパルマンティエ仕立てグリーンペッパーソースで

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 Super Premium

Thirteen plates prefix course

スーパープレミアム¥23,000(税込み)

## Ladify sea urchin

(Sea urchin and scrambled eggs with lobster sauce)

生ウニの貴婦人風

Marinated natural sea bream from Aomori Pref, and summer vegetable tartar, basil flavor.

青森県産天然真鯛のマリネと夏野菜のタルタル バジル風味で

Jellied pork ham and parsley (Perche jambon) wrapped in herb breadcrumbs, grivish sauce on side.

国産豚ハムとパセリのゼリー寄せ(ジャンボンペルシェ)キューブ仕立て

香草パン粉を纏わせて グリビッシュソースで

## 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

Organic 15-grain rice and various mushrooms cream risotto,

topped with slices of Italy summer truffle.

有機十五雑穀米のクリームリゾット 森の木ノ子達

イタリア産サマートリュフのスライスを散りばめて

Instant steamed Ezo abalone, served with zucchini gratin, with liver and olive sauce.

蝦夷アワビの瞬間スチーム ズッキーニのグラタンと共に

肝とオリーブのソースで

## Today's granité

本日のお口直しのグラニテ

New Zealand non-chemical beef fillet and foie gras poiler Rossini style.

ニュージーランド産ノンケミカル牛フィレ肉とフォアグラのポワレ ロッシーニ風

## Water pudding.

ウォータープリン バニラ風味

## Chefs' imaginal dessert

イマジネーションのデザート

## coffee or tea

コーヒー又は紅茶