

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.)

- Corn mousse and vanilla-flavored chiffon cake covered with marinated shrimp and a jelly.
とうもろこしのムース バニラ風味のシフォンケーキと共に エビのマリネとジュレを纏わせて
- Wrapping celery mousse and marinated cucumber with
low-temperature cooked Yamagata pork shoulder loin, served with a sweet-and-sour tomato sauce.
山形豚肩ロースの低温調理に根セロリのムースと胡瓜のマリネを包んで
甘酸っぱいトマトのソースで
- 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.)

- Steamed Hokkaido cod and risoni paella, served with Antiboise sauce.
北海道産真鱈のヴァプール リゾーニを使ったパエリア仕立てと共に アンディボワーズソースで
- US bone-in chicken thigh confit and stewed white kidney beans stuffed panipuri, black pepper
flavored red wine sauce on side.
アメリカ産骨付き鶏モモ肉のコンフィ パニプリに詰めた白インゲン豆の煮込み
黒胡椒風味の赤ワインソースで
- 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.
国産牛サーロインのグリエ アッシェパルマンティエ仕立て ポルト酒風味 (+¥2,400)
- Instant steamed Ezo abalone and risoni paella, served with abalone liver and olive sauce.(+¥1,800)
蝦夷アワビの瞬間スチーム リゾーニを使ったパエリア仕立てと共に 肝とオリーブのソースで

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 レロ ドウロ

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

Corn mousse and vanilla-flavored chiffon cake covered with marinated shrimp and a jelly.

とうもろこしのムース バニラ風味のシフォンケーキと共に エビのマリネとジュレを纏わせて

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 and risoni paella, served with abalone liver and olive sauce.

蝦夷アワビの瞬間スチーム

リゾーニを使ったパエリア仕立てと共に

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