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 domestic mushrooms, served with white liver mousse , mushroom mousse and mushroom sauce.
  国産木ノ子のマリネ 白レバームースと木ノ子のムースと共に マッシュルームのソースで
- Marinated Nagasaki bonito with eggplant tartare and rémoulade sauce.
  長崎県産戻りカツオのマリネ 茄子のタルタルとレムラードソースを添えて
- Organic 15-grain rice and various mushrooms cream risotto, topped with slices of Fresh truffle.
  有機十五雑穀米のクリームリゾット 森の木ノ子達
  フレッシュトリュフのスライスを散りばめて　(+¥1,800)

Specialty スペシャリテ

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.)

- Hokkaido True Cod Vapour with a pistou sauce coating, accompanied by taro beignet and mornay sauce.
  北海道産真鱈のヴァプール ピストゥーソースを纏わせて 里芋のベニエとモルネーソースと共に
- Yamagata pork shoulder loin confit, with hummus fritt and a light estragon-scented jus.
  山形県産山形豚肩ロースのコンフィ フムスのフリット添え
  エストラゴン香る軽いジュのソースで
- 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 (+¥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' imaginational 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)

表記の金額は全て税込価格です。

Ultimate Culinary Experience

Five plates prefix course with a glass of drink.
至高の美食　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' imaginational 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（+¥500)
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 Nagasaki bonito
with eggplant tartare and rémoulade sauce.
長崎県産戻りカツオのマリネ 茄子のタルタルと
レムラードソースを添えて

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 fresh truffle.
有機十五雑穀米のクリームリゾット 森の木ノ子達
フレッシュ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
and pâté, served with autumn vegetable frite
and truffle-scented red wine sauce.
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とパテ
秋野菜のフリットと共に
トリュフ香る赤ワインソースで

Water pudding
ウォータープリン バニラ風味

Chefs' imaginational 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

表記の金額は全て税込価格です。