



HÔTEL de L'ALPAGE

ムニユラルパージュ

本日のアミューズ

アメーラトマトとアボカド ラングスティーヌのアンティボワーズ

鴨とフォアグラのテリーヌ グリーンペッパー風味
コンソメジュレとマスタードシード添え

～メイン料理をお選びください～

アンコウのムニエル サフラン風味のトマトソース
または
信州黄金シャモ腿肉のシードルヴィネガー煮込み トリュフ添え
または
特選国産牛フィレ肉のグリエ マデラソース (+3,000)

パティシエ特製デザート

コーヒー または 紅茶

27,000

食事制限やアレルギーに関するご要望があれば、スタッフにお知らせください。
上記日本円での表示価格には、サービス料と消費税が含まれております。
仕入れ状況により一部内容が変更する場合がございます。



HÔTEL de L'ALPAGE

ムニユ ガストロノミー

本日のアミューズ

オマールブルーのヴァプール サラダ仕立て キャビア添え フランボワーズ風味

季節のポタージュ

本日の魚料理

～メイン料理をお選びください～

北海道産仔牛のブランケット 野生のキノコ添え

国産牛のブルゴーニュ風 赤ワイン煮込み

フランス産仔鴨胸肉のロースト 野生のキノコのクリームソース

特選国産牛フィレ肉のグリエ マデラソース

エゾジカ背肉のロースト 八ヶ岳こけもものソース セップ茸のフラン添え

北海道産サフォークラム 背肉のロースト 香味風味 トマト、茄子のティアン (+6,000)

パティシエ特製デザート

コーヒー または 紅茶

32,000

食事制限やアレルギーに関するご要望があれば、スタッフにお知らせください。

上記日本円での表示価格には、サービス料と消費税が含まれております。

仕入れ状況により一部内容が変更する場合がございます。



HÔTEL de L'ALPAGE

ムニユ グルマン

(予約日より2週間前までの事前予約で承ります)

本日のアミューズ

オマールブルーとフォアグラのゼリー寄せ フェンネルのクーリーと共に

発酵マッシュルームの濃厚クリームスープ トリュフ添え

ドーバーソールのポッシュェ グルノーブル風 アーティーチョークのバリグール

季節のグラニテ

滋賀県澤井牧場直送 近江和牛雌フィレ肉のポワレ ソース・ボルドレーズ

パティシエ特製デザート

コーヒー または 紅茶

40,000

食事制限やアレルギーに関するご要望があれば、スタッフにお知らせください。

上記日本円での表示価格には、サービス料と消費税が含まれております。

仕入れ状況により一部内容が変更する場合がございます。