

Menu L'ALPAGE

ムニユラルパージュ

AMUSE

アミューズ

本日のシェフのひらめき

Amuse of the day

信州サーモンのマリネ クレームドキャビア ピストゥーとレフォルクリーム

Marinated Shinsbu salmon with caviar cream and pistou sauce

APPETIZER

前菜

鴨とフォアグラのテリーヌ ホワイトアスパラ添えトリュフ風味 コンソメジュレとマスタードシード

Terrine of duck and foie gras, served with truffle flavoured white asparagus, consommé jelly and mustard seeds

PLEASE CHOOSE A MAIN DISH

メイン料理を1品お選びください

甘鯛のポワレ ムールマリニエール添え

Tilefish poêlée served with moules marinière

or

仔牛のブランケット 春野菜添え

Veal Blanquette with seasonal spring vegetables

or

特選国産牛フィレ肉のポワレ キャラメリゼしたエシャロットのクーリーとポムマキシム

Searched premium Japanese beef fillet with caramelized shallot coulis and "Pommes Maxime"

(+3000)

パン

Bread

パティシエ特製デザート

Pâtissier's special dessert

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

小菓子

Petit fours

¥27,000

食事制限やアレルギーに関するご要望がございましたら、スタッフにお知らせ下さい。

If you have any allergies or food restrictions, please let our staff know.

上記料金には税金とサービス料が含まれています。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of service charge and consumption tax.

Menu Gastronomie

ムニユ ガストロノミー

AMUSE

アミューズ

本日のシェフのひらめき

Amuse of the day

APPETIZER

前菜

ブルターニュ産オマール海老のティンバルとサラダタブレ タプナード添え
Timbale of Brittany lobster with tabbouleh salad and tapenade

SOUP

スープ

南仏名物スープ “ガルビュール”

“Garbure” soup from southern France

FISH DISHES

魚料理

ラングスティースと信州黄金シャモのフリカッセ 甲殻類のソース
Fricassee of langoustine and Shinsbu Shamo chicken, crustacean sauce

PLEASE CHOOSE A MAIN DISH

メイン料理を1品お選びください

国産牛ブルゴーニュ風 赤ワイン煮込み

Bœuf Bourguignon

or

特選国産牛のフィレ肉のポワレ ペリゴール風ソース

Premium Japanese beef fillet with Périgord sauce

or

信州千代幻豚のロース肉のグリエ ピカントソース

Grilled pork loin of “Shinsbu Chiyo Genton” with piquant sauce

or

フランス産仔鴨胸肉のロースト グリオットソース

French duck roast with Griot sauce

or

北海道産 サフォークラム 背肉のロースト 香味風味 トマトと茄子のティアン

Roasted Suffolk lamb from Hokkaido with herb flavour, Provençal casserole

(+6000)

パン

Bread

パティシエ特製デザート

Pâtissier's special dessert

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

小菓子

Petit fours

¥32,000

食事制限やアレルギーに関するご要望がございましたら、スタッフにお知らせ下さい。
If you have any allergies or food restrictions, please let our staff know.

上記料金には税金とサービス料が含まれています。
All prices are in Japanese Yen, inclusive of service charge and consumption tax.

Menu Gourmand

ムニユ グルマン

ご予約日より2週間前までの事前予約で承ります。

Requires a 2-week-advance reservation.

AMUSE

アミューズ

本日のシェフのひらめき

Amuse of the day

APPETIZER

前菜

ニュージーランド産ラングスティーンのスラダ トマトフォンデュとバジル仕立て

HLangoustine salad served with tomato fondue and basil

SOUP

スープ

マッシュルームの濃厚クリームスープ

Velvety mushroom cream soup

FISH DISHES

魚料理

ブルターニュ産オマール海老と白身魚のパイ包み焼き アメリケースソース

Brittany lobster and white fish "en Croûte" with Américaine sauce

SEASONAL GRANITÉ

季節のグラニテ

MEAT DISHES

肉料理

滋賀県 澤井牧場直送 近江和牛雌フィレ肉のポワレ フォアグラ入りマデラソース トリュフ添え

Omi beef fillet poêlée served with truffle, madeira sauce with foie gras

パン

Bread

パティシエ特製デザート

Pâtissier's special dessert

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

小菓子

Petit fours

¥40,000

食事制限やアレルギーに関するご要望がございましたら、スタッフにお知らせ下さい。

If you have any allergies or food restrictions, please let our staff know.

上記料金には税金とサービス料が含まれています。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of service charge and consumption tax.