



Menu L'ALPAGE



ムニユラルパージュ

AMUSE

アミューズ

信州サーモンのマリネと根セロリのタルトレット

Marinated Shinsbu Salmon and Celeriac Tartelette

鴨胸肉の自家製スモーク グリーンペッパー風味のバルサミソース

Homemade Smoked Duck Breast with Green pepper and Balsamic Sauce

APPETIZER

前菜

うさぎのテリーヌ 信州りんごのピューレとマスタードシード添え

Lapin Terrine with Shinsbu Apple puree and Mustard Seeds

PLEASE CHOOSE A MAIN DISH

メイン料理を1品お選びください

カサゴのポワレ ブールブランソースと赤ワインソースのプティポワン

Rockfish Poêle with Butter Sauce and Red Wine accent

or

北海道産仔牛と野生のキノコのクリーム煮

Cream Stew of Hokkaido Veal and Wild Mushroom

or

信州千代幻豚フィレ肉パンチェッタ巻き 低温ロースト 西洋わさび添え

Slow Roasted Shinsbu Pork Filet wrapped in Pancetta served with Horseradish

or

国産牛フィレ肉のグリエ フォアグラ入りマデラソース トリュフ添え

Beef Filet served with Foie Gras Madeira Sauce and Truffle

(+3000)

パン

Bread

パティシエ特製 アシェットデザート

Assiette 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 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。

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

鴨胸肉の自家製スモーク グリーンペッパー風味のバルサミコソース
Homemade Smoked Duck Breast with Green Pepper and Balsamic Sauce

APPETIZER

前菜

ブルターニュ産オマール海老と根菜類のブリュノワーズ キャビア添え
Brittany Lobster and Vegetables Brunoise with Caviar

SOUP

スープ

発酵マッシュルームの濃厚クリームソース
Cream Soup of Fermented Mushrooms

FISH DISHES

魚料理

本日入荷のお魚料理 シェフスタイル
Fish of the Day

PLEASE CHOOSE A MAIN DISH

メイン料理を1品お選びください

国産牛バラ肉のブルゴーニュ風赤ワイン煮込み
Bœuf Bourguignon

or

国産牛フィレ肉のグリエ フォアグラ入りマデラソース トリュフ添え
Beef Filet served with Foie Gras Madeira Sauce and Truffle

or

蝦夷鹿背肉のロースト 野生のキノコ添え 八ヶ岳こけものソース
Roasted Ezo Deer with Wild Mushrooms served with Lingonberry Sauce from Yatsugatake

or

北海道産サフォークラム 背肉のグリエ ローズマリー風味 ラムのジュとトマトコンフィ
Roasted Suffolk Lamb with Rosemary served with Lamb Jus and Tomato Confit
(+3000)

パン

Bread

パティシエ特製 アシェットデザート
Assiette 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 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。
All prices are in Japanese Yen, inclusive of service charge and consumption tax.

Menu Gourmand

ムニユ グルマン

ご利用日より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

鴨胸肉の自家製スモーク グリーンペッパー風味のバルサミコソース
Homemade Smoked Duck Breast with Green Pepper and Balsamic Sauce

APPETIZER

前菜

ニュージーランド産 温かいラングスティーンのスラダ仕立て ノイリー酒ソースとクリュスタッセのジュ キャビア添え
Warm Langoustine Salad with Noily Prat Sauce Crustacean Jus and Caviar

SOUP

スープ

フォアグラ入りラビオリのダブルコンソメ
Foie Gras Ravioli in Double Consommé

FISH DISHES

魚料理

アンコウのムニエル ヴァン・ジョース風味 南仏野菜のグリエ添え
Meunière of Monkfish in Vin Jaune Flavor served with Grilled Provençal Vegetables

SEASONAL GRANITÉ

季節のグラニテ

PLEASE CHOOSE A MAIN DISH

メイン料理を1品お選びください

近江牛雌フィレ肉とフォアグラのソテー ペリゲーソース
Omi Beef Filet and Foie Gras with Périgeux Sauce

or

フランス産 仔鳩を胸肉はロースト 腿肉はコンフィの2種類の調理方法で ソースサルミ
French Pigeon prepared Two Ways, Roasted Breast and Confit Leg, served with Salmi Sauce

or

〈こちらの料理は2名様から承っております〉
This dish is available for a minimum of two guests.

北海道産サフォークラムの干しわら包み焼き シャンピニオンクリームとタイムのソース
Hay-Baked Roasted Suffolk Lamb with Champignon Cream and Thyme Sauce

パン

Bread

パティシエ特製 アシェットデザート
Assiette 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 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。
All prices are in Japanese Yen, inclusive of service charge and consumption tax.