



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

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.