

# Menu Gastronomie

ムニユ ガストロノミー

## AMUSE

アミューズ

信州大王イワナの自家製スモーク パパイヤのヴィネグレット  
*Home-Smoked Shinshu Daio Iwana (mountain trout) with Papaya Vinaigrette*

## APPETIZER

前菜

ブルターニュ産オマール海老のヴァップル ホワイトアスパラガスとマスカルポーネのムース添え  
*Steamed Brittany Lobster with White Asparagus and Mascarpone Mousse*

## SOUP

スープ

発酵マッシュルームの濃厚クリームスープ  
*Cream Soup of Fermented Mushrooms*

## FISH DISHES

魚料理

本日の鮮魚 シェフスタイル  
*Fish of the Day, Chef's Style*

## PLEASE CHOOSE A MAIN DISH

メイン料理を1品お選びください

国産牛のブルゴーニュ風 赤ワイン煮込み

*Bœuf Bourguignon*

or

マッシュルームを詰めたホロホロ鶏モモ肉のコンフィ トリュフソース

*Confit of Guinea Fowl Leg stuffed with Mushroom, served with Truffle Sauce*

or

国産牛フィレ肉のポワレ カフェドパリバターとジュードヴォー

*Beef Fillet Poêlé with Café de Paris Butter and Veal Jus*

or

ポテトで包んだ北海道産サフォークラムの低温ロースト クスクスのファルス添え

*Slow Roasted Suffolk Lamb wrapped in Potato, served with Couscous Farce*

(+3000)

## DESSERT

デセール

パティシエ特製 アシエットデセール

*Assiette Dessert*

or

クレープフランベ

*Crêpe Flambée*

or

本日のフルーツフランベ

*Fruits Flambée of the Day*

※上記デセールは、テーブルの皆様同一のご注文にて承っております。  
*Please note that the above dessert must be ordered as the same selection by all guests at the table*

またフランベデセールは3日前のご予約で承っております。  
*The flambé dessert is available by reservation at least three days in advance.*

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.*