



# Menu L'ALPAGE



ム ニ ュ ラ ル パ ー ジ ュ

## AMUSE

アミューズ

信州サーモンのマリネのミキューイ カリフラワーピューレとキャビア  
*Mi-Cuit of Marinated Shinsbu Salmon, Cauliflower Purée and Caviar*

エスカルゴのクロメスキ  
*Escargot Cromesquis*

## APPETIZER

前 菜

フランス産ホワイトアスパラガスの温製 オランダーズソース  
*Warm French White Asparagus with Hollandaise Sauce*

追加ホワイトアスパラガス1本  
*Additional White Asparagus Spear*  
(+1,200)

追加フレッシュトリュフ  
*Fresh Truffle Supplement*  
(+3,000)

## PLEASE CHOOSE A MAIN DISH

メイン料理を1品お選びください

本日入荷の鮮魚とラングスティヌのポワレ パプリカのソース  
*Poêlé of Today's Fresh Fish and Langoustine, Paprika Sauce*  
*or*

パンチェッタを巻いたフランス産仔牛の低温ロースト モリールソース  
*Slow Roasted French Veal wrapped in Pancetta served with Morel Mushrooms Sauce*  
*or*

鴨胸肉のグリエ オレンジ風味 赤ワインのガストリック  
*Grilled Duck breast with Orange Flavor and Red Wine Gastrique Accent*  
*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*  
(+3000)

パティシエ特製 アシエットデセール  
*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.