



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 モリーユソース

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.