



Menu L'ALPAGE



ムニユラルパージュ

AMUSE

アミューズ

人参のムースとコンソメジュレ クミン風味のクリームとキャビア添え
Carrot Mousse with Consommé Jelly served with Cumin-flavored Cream and Caviar

牛タンとトリュフの一口パイ
Beef tongue and Truffle Bouchée

APPETIZER

前菜

信州黄金シャモとフォアグラ 砂肝のガランティース パパイアのクーリー添え
Shinshu Shamo Chicken and Foie Gras, Gizzard Galantine served with Papaya Coulis

PLEASE CHOOSE A MAIN DISH

メイン料理を1品お選びください

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

or

ケシの実をまとった鴨ムネ肉のロースト マスタードシードソース
Roasted Duck Breast crusted with Poppy Seeds, served with Mustard Seeds Sauce

or

自家製パンチェッタとタップナードを巻いた信州千代幻豚 フィレ肉の低温ロースト
Slow-roasted Shinshu Pork Fillet wrapped with House-made Pancetta and Tapenade

or

国産牛フィレ肉のグリエ トリュフソース または ロックフォールのソース
Beef Fillet served with Truffle Sauce or Roquefort Sauce
(+3000)

パティシエ特製 アシエットデザート
Chef Pâtissier's 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.