



# 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  
*Shinsbu 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 Shinsbu 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*

27,000

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.