



Menu L'ALPAGE



ム ニ ュ ラ ル パ ー ジ ュ

AMUSE

ア ミ ュ ー ズ

サワークリームとマスカルポーネ ハーブを詰めた信州サーモンのポーピエット
Paupiette of Shinsbu Salmon with Sour Cream, Mascarpone and Fresh Herbs

蝦夷アワビ トリュフとマッシュルームのパートブリック包み
Ezo Abalone, Truffle and Mushrooms wrapped in Pastry Brick

APPETIZER

前 菜

フランス産 うさぎのテリーヌ サラダ添え タプナードとプリュノー
Terrine of French Lapin with Salad, Tapenade, and Prunes

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

長野県産 ホロホロ鳥胸肉のローストとフォアグラのソテー トリュフソース
Roasted Guinea Fowl Breast from Nagano, with Sautéed Foie Gras and Truffle Sauce

or

諏訪美豚ロース肉のグリユ ロベールソース

Grilled Suwa-Biton Pork Loin with Sauce Robert

or

国産牛フィレ肉のポワレ アルマニャック風味 ボルドレーズソース
Japanese Beef Fillet, Bordelaise Sauce with Armagnac Flavour

(+3000)

パティシエ特製 アシエットデセール

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.