Menu L'ALPAGE

ムニュ　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ヌ パパイヤのクーリー添え

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 restictions, 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.

Menu Gastronomie

ムニュ ガストロノミー

AMUSE
アミューズ

トリュフのブランマンジェとモリーユ茸のメレンゲ
Truffle Blancmange with Morel Meringue

APPETIZER
前菜

ブルターニュ産 オマール海老のガスパチョ仕立てとル・ジャルダン風サラダ
Brittany Lobster Gaspacho Style served with Salad "le Jardin" Style

SOUP
スープ

うずらのポーチドエッグが入った発酵マッシュルームのスープ
Soup of Fermented Mushroom with Poached Quail Egg

FISH DISHES
魚料理

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

PLEASE CHOOSE A MAIN DISH
メイン料理を1品お選びください

国産牛のブルゴーニュ風 赤ワイン煮込み
Bœuf Bourguignon
or
フランス産 鳩のロースト カカオ風味のサルミソース
Roasted French Pigeon served with Cacao Infused Salmis Sauce
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
or
北海道産 サフォークラムのロースト トマトフォンデュとバジルの香り
Roasted Suffolk Lamb served with Tomato Fondue and Basit Flavor
(＋3000)

DESSERT
デセール

パティシエ特製 アシエット デセール
Chef Pâtissier's Assiette Dessert
or
クレープ フランベ
Crêpe Flambée
or
本日のフルーツ フランベ
Fruits Flambée of the Day

※上記デセールは、テーブルの皆様同一のご注文にて承っております。
Please note that the above dessert must be ordered as the same selection by all guests at the table
※フランベデセールは3日前のご予約で承っております。
The flambé dessert is available by reservation at least three days in advance.

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

小菓子
Petit fours

32,000

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 restictions, 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.

Menu Gourmand

ムニュ グルマン

ご利用日より2週間前までの事前予約で承ります。
Requires a 2-week-advance reservation.

AMUSE
アミューズ

リヨン風 帆立貝とラングスティーヌのクネル
Quenelle of Scallop and Langustine Lyone-Style

APPETIZER
前菜

ブルターニュ産 オマール海老のシャルロット 夏野菜とオレンジヴィネグレット
Brittany Lobster Charlotte served with Summer Vegetables and Orange Vinaigarette

SOUP
スープ

ダブルコンソメスープの冷製 トリュフ添え
Double Consommé Jelly served with Truffle

FISH DISHES
魚料理

平目のアーモンド焼き パスティス風味の焦がしバターソース
Almond-crusted Flounder served with Brown Butter Sauce Pastis Flavor

GRANITÉ OF THE DAY
本日のグラニテ

PLEASE CHOOSE A MAIN DISH
メイン料理を1品お選びください

鴨とフォアグラのパイ包み焼き グリーンペッパーソース
Duck and Foie Gras en Croûte served with Green Pepper Sauce

or

近江牛雌フィレ肉のポワレ エシャロットコンフィと赤ワインソース
Omi Beef Fillet served with Shamot Confit and Red Wine Sauce

or

北海道産 サフォークラムのロースト トマトフォンデュとバジルの香り
Rosted Suffolk Lamb served with Tomato Fondue, Basil Flavor

DESSERT
デセール

パティシエ特製 アシエット デセール
Chef Pâtissier's Assiette Dessert

or

クレープ フランベ
Crêpe Flambée

or

本日のフルーツ フランベ
Fruits Flambée of the Day

※上記デセールは、テーブルの皆様同一のご注文にて承っております。
Please note that the above dessert must be ordered as the same selection by all guests at the table
※フランベデセールは3日前のご予約で承っております。
The flambé dessert is available by reservation at least three days in advance.

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

小菓子
Petit fours

40,000

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 restictions, 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.