



Menu L'ALPAGE



ムニユラルパージュ

AMUSE

アミューズ

国産エスカルゴのバスク風タルトレット

Escargot tartelette Basque style

信州大王イワナの自家製スモーク 柑橘風味

Smoked Shinsbu Iwana with Citrus Flavour

APPETIZER

前菜

信州黄金シャモ、フォアグラ、マンゴーのテリーヌ パンデビス添え

Shinsbu Shamo Chicken, Foie Gras and Mango Terrine with Pain d'Épice

PLEASE CHOOSE A MAIN DISH

メイン料理を1品お選びください

信州産 鮎とラングスティースのムニエル 焦がしバターアーモンドソース

Shinsbu Ayu and Langoustine Meunière with Browned Almond Butter

or

北海道産 仔牛のブランケット 蓼科高原野菜とトリュフ

Hokkaido Veal Blanquette served with Tateshina Highlands Vegetables and Truffle

or

飯田市岡本養豚産 千代幻豚のグリユ ハチミツのアンフュージョン仕立て

Grilled Pork from Okamoto Farm in Iida City with Honey Infusion

or

北海道 標茶町産 “星空の黒牛” フィレ肉のトゥールヌド ペリグーソース

Beef Tournedos of "Hoshizora no Kuro-Ushi" with Périgueux Sauce

(+3000)

パン

Bread

パティシエ特製 アシェットデザート

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.



Menu Gastronomie



ムニユ ガストロノミー

AMUSE

アミューズ

国産エスカルゴのバスク風タルトレット

Escargot tartelette Basque style

APPETIZER

前菜

ブルターニュ産オマールブルーのサラダ 茄子のキャビア仕立てと4種のパプリカのマリネ

Brittany Lobster Salad with Aubergine Caviar and Marinated Bellpeppers

SOUP

スープ

フレッシュトマトのパパロアとコンソメジュレ キャビア添え

Fresh Tomato Bavarois served with Consommé Gelée and Caviar

FISH DISHES

魚料理

本日の鮮魚料理

Fish of the Day

PLEASE CHOOSE A MAIN DISH

メイン料理を1品お選びください

国産牛ブルゴーニュ風 赤ワイン煮込み

Bœuf Bourguignon

or

北海道 標茶町産“星空の黒牛” フィレ肉のトゥールヌド ペリグーソース

Beef Tournedos of "Hoshizora no Kuro-Ushi" with Périgueux Sauce

or

鴨モモ肉のコンフィとフォアグラのソテー ガルビュール風

Duck Confit and Sauteed Foie Gras Garbure Style

or

北海道産 サフォークラム 背肉のロースト アニス風

Rosted Suffolk Lamb from Hokkaido with Anise Flavour

(+3000)

パン

Bread

パティシエ特製 アシエットデザート

Assiette Dessert

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 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.

Menu Gourmand

ムニユ グルマン

ご予約日より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

国産エスカルゴのバスク風タルトレット
Escargot tartelette Basque style

APPETIZER

前菜

フォアグラ、オマール海老、砂肝のコンフィ、スモークダックの美食家風サラダ トリュフ添え
"Gourmand Salad" with Foie Gras, Lobster, Gizzard Confit served with Truffle

SOUP

スープ

魚介のスープ マルセイユ風
Sea Food Soup Marseille Style

FISH DISHES

魚料理

ラングスティース、甘鯛、帆立貝のパナッシュェ キャビアバターソース
Panache of Langoustine, Tilefish, and Scallops with Caviar and Butter Sauce

SEASONAL GRANITÉ

季節のグラニテ

PLEASE CHOOSE A MAIN DISH

メイン料理を1品お選びください

近江牛雌フィレ肉のパイ包み焼き マデラソース
Omi Beef Fillet en Croûte with Madeira Sauce

or

北海道産サフォーク種仔羊ロース肉のパイ包み焼き ローズマリー風味のソース
Roasted Suffolk Lamb en Croûte with Rosemary Sauce

パン

Bread

パティシエ特製 アシェットデザート
Assiette Dessert

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 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.