

Menu L'ALPAGE

ムニユ ラルページュ

AMUSE

アミューズ

信州サーモンのマリネのミキュイ カリフラワーピューレとキャビア
Mi-Cuit of Marinated Shinshu Salmon, Cauliflower Purée and Caviar

エスカルゴのクロメスキ

Escarlot Cromesquis

APPETIZER

前菜

フランス産ホワイトアスパラガスの温製 オランデーズソース
Warm French White Asparagus with Hollandaise Sauce

追加ホワイトアスパラガス1本
Additional White Asparagus Spear

(+1,200)

追加フレッシュトリュフ
Fresh Truffle Supplement

(+3,000)

PLEASE CHOOSE A MAIN DISH

メイン料理を1品お選びください

本日入荷の鮮魚とラングスティースのポワレ パプリカのソース
Poêlé of Today's Fresh Fish and Langoustine, Paprika Sauce

or

パンチェッタを巻いたフランス産仔牛の低温ロースト モリーユソース
Slow Roasted French Veal wrapped in Pancetta served with Morel Mushrooms Sauce

or

鴨胸肉のグリエ オレンジ風味 赤ワインのガストリック
Grilled Duck breast with Orange Flavor and Red Wine Gastrique Accent

or

国産牛フィレ肉のポワレ カフェドパリバターとジュードヴォー
Beef Fillet Poêlé with Café de Paris Butter and Veal Jus

(+3000)

パティシエ特製 アシエットデセール
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

信州大王イワナの自家製スモーク パパイヤのヴィネグレット
Home-Smoked Shinshu Daio Iwana (mountain trout) with Papaya Vinaigrette

APPETIZER

前菜

ブルターニュ産オマール海老のヴァップル ホワイトアスパラガスとマスカルポーネのムース添え
Steamed Brittany Lobster with White Asparagus and Mascarpone Mousse

SOUP

スープ

発酵マッシュルームの濃厚クリームスープ
Cream Soup of Fermented Mushrooms

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

マッシュルームを詰めたホロホロ鶏モモ肉のコンフィ トリュフソース

Confit of Guinea Fowl Leg stuffed with Mushroom, served with Truffle Sauce

or

国産牛フィレ肉のポワレ カフェドパリバターとジュードヴォー

Beef Fillet Poêlé with Café de Paris Butter and Veal Jus

or

ポテトで包んだ北海道産サフォークラムの低温ロースト クスクスのファルス添え

Slow Roasted Suffolk Lamb wrapped in Potato, served with Couscous Farce

(+3000)

DESSERT

デセール

パティシエ特製 アシエットデセール

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

また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 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

エスカルゴのクロメスキ

Escarot Cromesquis

APPETIZER

前菜

ラングスティースとフランス産ホワイトアスパラガスのサラダ仕立て キャビア添え ピペラードのソース
Langoustine and French White Asparagus Salad with Caviar, Pipperade Sauce

SOUP

スープ

デュクセルを詰めたラビオリのダブルコンソメスープ

Double Consommé with Ravioli Filled with Duxelles

FISH DISHES

魚料理

長崎県産甘鯛のボワレ パプリカとヴァン・ジヨースのソース

Tilefish Poêlé with Paprika and Vin Jaune Sauce

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

近江牛雌フィレ肉のグリエ ロッシーニ風

Grilled Omi Beef Fillet, Rossini Style

or

ポテトで包んだ北海道産サフォークラムの低温ロースト クスクスのファルス添え

Slow roasted Suffolk Lamb wrapped in Potato, served with Couscous Farce

or

ブルターニュ産オマール海老のソテー タピオカココとジュードオマール

Sautéed Brittany Lobster with Tapioca Coco and Lobster Jus

DESSERT

デセール

パティシエ特製 アシエットデセール

Assiette Dessert

or

クレープフランベ

Crêpe Flambrée

or

本日のフルーツフランベ

Fruits Flambrée 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

また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 flambré 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 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.