



Menu L'ALPAGE



ム ニ ュ ラ ル パ ー ジ ュ

AMUSE

アミューズ

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

エスカルゴのクロメスキ
Escargot Cromesquis

APPETIZER

前 菜

フランス産ホワイトアスパラガスの温製 オランダーズソース
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ヌのポワレ 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 ュ 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 パパイアのヴィネグレット
Home-Smoked Shinsbu 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プーール 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 Cafe 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 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

エスカルゴのクロメスキ

Escargot Cromesquis

APPETIZER

前 菜

ラングスティーヌ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

長崎県産甘鯛のポワレ パプリカとヴァン・ジョーヌのソース

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 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

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.