



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.



Menu Gastronomie



ム ニ ュ ガ ス ト ロ ノ ミ ー

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

APPETIZER

前 菜

ブルターニュ産 オマール海老の温かいサラダ 季節の果物のクーリーとヴェルモットソース
Brittany Lobster Tiède Salad served with Seasonal Fruit Coulis and Vermouth Sauce

SOUP

スープ

発酵マッシュルームのスープ 鶉の卵添え トリュフ風味
Soup of Fermented Mushrooms with Quail Egg, Truffle Flavour

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 野生の茸添え
Bœuf Bourguignon with Wild Mushrooms

or

蝦夷鹿 背肉のロースト カカオ風味のポワブラードソース
Roasted Ezo Venison Loin with Cocoa-Infused Sauce Poivrade

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

or

北海道産 サフォークラムの藁焼き タイム風味
Hokkaido Suffolk Lamb roasted on straw, with Thyme

(+3000)

DESSERT

デザート

パティシエ特製 アシエットデザート
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

※上記デザートは、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

※フランベデザートは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

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

フォアグラとアマレット風味のマスカルポーネのムースのガトー仕立て カシス風味
Foie Gras and Amaretto-Flavoured Mascarpone Mousse Gateau-Style, with Cassis Sauce

SOUP

ス ー プ

トリュフのロワイヤル ダブルコンソメスープ
Double Consommé Soup, Truffle Royale

FISH DISHES

魚 料 理

ラングスティーヌとパイのコルネ仕立て ヴァニラ風味 アメリケーヌソース
Langoustine in Puff Pastry Cornet, Vanilla-Scented with Souce Américaine

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 セップ茸のソース
Omi Beef Fillet with Cèpe Mushroom Sauce

or

北海道産 サフォークラムの薫焼き タイム風味
Hokkaido Suffolk Lamb roasted on straw, with Thyme

or

蝦夷鹿背肉のロースト カカオ風味のポワブラードソース
Roasted Ezo Venison Loin with Cocoa-Infused Sauce Poivrade

or

ブルターニュ産 オマール海老のロースト ジロール茸とトリュフのクリームソース
Roasted Brittany Lobster with Cream Sauce of Girolle and Truffle

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 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.