



Dinner Menu



Hors-d'oeuvre 前菜

富士鱒マリーネのサラダ仕立て ～柑橘類のドレッシング～

富士鱒のマリーネを柑橘類の
甘酸っぱいドレッシングでお楽しみ下さい。

1,200yen



自家製富士桜ポークのハム ～ピクルス添え～

富士桜ポークのハムを一晚塩漬けにした自家製のハムと
特製ピクルスでお召し上がり下さい。

1,000yen



パルマ産生ハムとルッコラ ～パルミジャーノ添え～

パルマ産の生ハムをルッコラと
パルミジャーノレッジャーノチーズと一緒に召し上がり下さい。

1,000yen



国産馬刺しのカルパッチョ仕立て ～リンゴのコンフィチュールとヴァンテージバルサミコ～

国産馬刺しをリンゴのコンフィと
ヴァンテージバルサミコソースでお召し上がり下さい。

1,500yen



※価格はすべて税抜き表示です。

※付け合わせは季節によって変更になる可能性がございます。予めご了承ください。

Salade サラダ

地野菜のシーザーサラダ

特製シーザードレッシングでお召し上がりください。

900yen



有機野菜のクリームバーニャカウダ

新鮮な有機野菜をまろやかに仕上げた
クリームベースのバーニャカウダソースで召し上がっていただきます。

1,200yen



Soupe スープ

特製ミネストローネ

たっぷり野菜が入ったシェフおすすめ特製ミネストローネです。

800yen



季節の地野菜のクリームポタージュ

四季折々の野菜のクリームポタージュスープです。

800yen



Poissons 魚料理

季節のおすすめ魚料理

新鮮な旬の魚をシェフのおすすめ料理で提供いたします。

1,800yen



※価格はすべて税抜き表示です。

※付け合わせは季節によって変更になる可能性がございます。予めご了承ください。

Les viandes お肉料理

富士桜ポークのロースト
 ～紅玉のコンフィチュールソース～
 富士桜ポークをじっくりとローストしました。
 紅玉の甘酸っぱいソースでお楽しみください。

1,600yen



富士健美鶏のロースト
 ～プロバンスの香り～
 富士健美鶏をエルブドプロバンスでローストしました。
 プロバンス香草の香りと共にお召し上がり下さい。

1,500yen



和風シャリアピンステーキ
 牛ロースステーキをお醤油を使用した
 和風のシャリアピンステーキにしてみました。

1,800yen



ローストビーフ クラシカルスタイル
 ～レホールと温野菜添え～
 クラシカルなスタイルでリブローズ肉をじっくりとローストしました。
 西洋わさびと共に楽しみ下さい。

2,500yen



山梨県産銘柄牛のステーキ
 ～牛積みの塩と本わさび添え～
 山梨県産銘柄牛を網焼きステーキにしました。
 フランス産カマルグの牛積み塩と、伊豆の本山葵でお楽しみ下さい。

2,800yen



※価格はすべて税抜き表示です。

※付け合わせは季節によって変更になる可能性がございます。予めご了承ください。

Pane & Riso

パン&ライス

パン

300yen

ライス

300yen

Dessert デザート

クリームブリュレ

～グラスバニラ添え～

800yen

プリン・ア・ラ・モード

昔懐かしいカスタードプリンと季節のフルーツを盛合せました。

1,000yen



クリームブリュレ



プリン・ア・ラ・モード

Dolci



※価格はすべて税抜き表示です。

※付け合わせは季節によって変更になる可能性がございます。予めご了承ください。

Dinner Course A

富士鱒のマリーネのサラダ仕立て

～柑橘類のドレッシング～

富士鱒のマリーネを柑橘類の甘酸っぱいドレッシングでお楽しみ下さい。



フォアグラのフラン

～ポートワインソース～

フォアグラホフを滑らかなフランに仕上げました。
ポートワインのソースと共に。



オニオングラタンソース

地野菜の玉ねぎを長時間ソテーし
グリエールチーズでグラタン仕上げした熱々のスープです。



季節の旬魚のおすすめ料理

新鮮な旬のお魚をシェフのおすすめ料理でお召し上がりください。



ローストビーフ クラシカルスタイル

～レホールと温野菜添え～

クラシカルなスタイルでリブローズ肉をじっくりとローストしました。
西洋わさびと共に召し上がりください。

※+800円で山梨県産銘柄牛のステーキに変更可能です。



フレッシュ苺のバシュラン

卵白を低温で焼き上げケースにし、小さな苺でパフェにしました。



コーヒーまたは紅茶



※価格はすべて税抜き表示です。

※付け合わせは季節によって変更になる可能性がございます。予めご了承ください。

Dinner Course B

富士鱒のマリーネのサラダ仕立て ～柑橘類のドレッシング～

富士鱒のマリーネを柑橘類の甘酸っぱいドレッシングでお楽しみください。



地元野菜のクリームポタージュスープ

四季折々の野菜のクリームポタージュです。



季節のお勧め魚料理

旬のお魚をシェフのスタイルでおたしします。



又は

和風シャリアピンステーキ

牛ロースステーキをお醤油を使用した
和風のシャリアピンステーキに仕上げました。

※+800円で山梨県産銘柄牛のステーキに変更可能です。



本日のデザート盛り合わせ



コーヒーまたは紅茶



※価格はすべて税抜き表示です。

※付け合わせは季節によって変更になる可能性がございます。予めご了承ください。



Dinner Menu



※価格はすべて税抜き表示です。
※付け合わせは季節によって変更になる可能性があります。予めご了承ください。