

# Déjeuner

Lunch Course “HIVER” | ランチコース “イヴェール”

¥ 8,800

Served period / December 30, 2023 ~ January 3, 2024

Chicken leg confit with bouquet salad

信玄どりもも肉のコンフィ

ブロッコリーのピューレ ほろ苦いブーケサラダ

Organic burdock potage

有機赤土牛蒡のポタージュ

Grilled king mackerel with garlic cream sauce

味噌の香りをつけた寒鰯のグリエ

にんにく風味のクリームの泡 春菊のクーリ

Fillet steak with Roquefort and red wine sauce

牛フィレ肉のポワレ

山芋のガレット ロックフォール ソース・ヴァンルージュ

Cream cheese and green apple cake with maple ice cream

青りんごとクリームチーズのガトー

胡桃のクランブル メープルのアイスクリーム

Coffee or tea, after lunch sweets

コーヒーまたは紅茶・フランス風小菓子

Prices are inclusive of service charge and tax.

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

For menu ingredients queries: please ask your server.

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

## Déjeuner

Lunch Course “BONNE ANNÉE” | ランチコース “ボナネ”

¥ 12,000

Served period / December 30, 2023 ~ January 3, 2024

Crab and scallop tartar with marinated salmon

タラバガニと帆立貝のタルタル

マリネサーモンのセルクル仕立て

Organic burdock potage

有機赤土牛蒡のポタージュ

Grilled king mackerel with garlic cream sauce

味噌の香りをつけた寒鰯のグリエ

にんにく風味のクリームの泡 春菊のクーリ

Grilled entrecote with red wine sauce

国産牛リブローズのブルギニョン

シャンピニョンのソテー 赤ワインソース

Nut and salted caramel tart with strawberry ice cream

塩キャラメルとナッツのタルト

プラリネの香り 苺のソルベ

Coffee or tea, after lunch sweets

コーヒーまたは紅茶・フランス風小菓子

Prices are inclusive of service charge and tax.

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

For menu ingredients queries: please ask your server.

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。