



冬のディナーコース

¥13,500～¥20,000

Dinner courses

Winter 2018

- ご予約は1ヶ月前より承ります。
- お召し上がりのコースを下記よりお選びいただき、必ず前日までにご予約下さい。
 - 下記はすべてお1人様の料金（税込・サービス料別）です。
 - 当日キャンセルの場合にはキャンセル料を頂戴いたします。
 - アレルギーがある場合はご予約時にお申し付け下さい。
- Reservations by the day before are required.
- Reservations will be accepted starting one month before.
- You must order the main course at the time of reservation .
 - The prices are per person (including tax) .
 - A service charge will be added to the quoted price.
- A cancellation charge is made if you cancel your reservation on the reserved day.
 - Please do not hesitate to tell us if you have any food allergies.

特別おまかせコース

¥20,000～

(ご予算に応じて承ります)

アミューズ3種・オードヴル2品・お魚料理・お肉料理・デザート・コーヒー

アミューズ
キャヴィアのカナッペ
自家製スモークサーモンのフラン
若鶏のガランティース
*
自家製 鴨の生ハム、ソース・スービーズ添え
*
フォワグラのポワレ、トリュフ添え
*
本日のお魚料理
*
和牛フィレ肉のパイ包み焼き
*
デザート
*
コーヒー

(上記のメニューは一例です。材料の入荷状況等により変更になる場合がございます。)

.....

＜和牛フィレ肉のロッシェニ風＞のコース

¥13,500

アミューズ・オードヴル2品・和牛フィレ肉のロッシェニ風・デザート・コーヒー

*和牛フィレ肉の上にフォワグラとトリュフを重ねた、贅沢なロッシェニ風ステーキ。

.....

＜活けオマール海老のヴァプール＞のコース

¥16,000

アミューズ・オードヴル2品・活けオマール海老のヴァプール、シャンパンソース・デザート・コーヒー

.....

————— 季節限定ジビエのコース —————

長野県産天然もの

＜ 猪のロースト＞のコース

¥14,000

アミューズ・オードヴル2品・猪のロースト、フィース・ド・シャンパーニュのソース・デザート・コーヒー

長野県産天然もの

＜ 熊のロースト＞のコース

¥15,000

アミューズ・オードヴル2品・熊のロースト、タイムと青胡椒のソース・デザート・コーヒー

長野県産天然もの・お二人様用

＜ 青首鴨のロースト＞のコース

¥18,000

アミューズ・オードヴル2品・青首鴨のロースト・デザート・コーヒー

*ローストしてから鴨をおろし、その場で骨からエキスと血をしぼり取り、ソースの仕上げに加えます。
ジビエ料理の真髄ともいえる王道のソースです。

青首鴨につきましては1羽売りとさせていただきます。

なお、上記の＜青首鴨のロースト＞をお1人様でお召し上がりの場合は、コース料金が¥28,000 となります。

長野県産天然もの

＜ きじのロースト＞のコース

¥19,000

アミューズ・オードヴル2品・きじのロースト、コニャックのソース添え・デザート・コーヒー

なお、上記の＜きじ＞をお1人様でお召し上がりの場合は、コース料金が¥29,000 となります。

(A) ¥13,500

Amuse-bouche

*

Entrée du jour (2 assiettes)

*

Filet de bœuf "Rossini" (bœuf japonais)

*

Dessert

*

Café

.....

(B) ¥16,000

Amuse-bouche

*

Entrée du jour (2 assiettes)

*

Homard vivant à la vapeur au champagne

*

Dessert

*

Café

.....

(C) ¥14,000

Amuse-bouche

*

Entrée du jour (2 assiettes)

*

«gibier»

Rôti de marcassin à la fine champagne

*

Dessert

*

Café

.....

(D) ¥15,000

Amuse-bouche

*

Entrée du jour (2 assiettes)

*

«gibier»

Ours rôti au poivre vert et au thym

*

Dessert

*

Café

.....

(E) ¥18,000

Amuse-bouche

*

Entrée du jour (2 assiettes)

*

«gibier»

Col-vert rôti au sang

(pour 2 per.)

*

Dessert

*

Café

.....

(F) ¥19,000

Amuse-bouche

*

Entrée du jour (2 assiettes)

*

«gibier»

Faisan rôti au cognac

*

Dessert

*

Café

.....

Chef's Suggestion

¥20,000~

Amuse-bouche variés , 2 Entrées , Plat de poisson , Plat de viande , Dessert et Café