

Deep fried chicken wing, thyme flavor

Ailerons de volaille confite au thym

手羽先のコンフィ タイム風味

Cold meat pie with salad

Pâté en croûte avec salade

パテ・アンクルート サラダ添え

Sauteed soft roe, taro and Brown butter sauce

Laitance à la meunière aux colocases sauce beurre noisette

白子のムニエル 里芋添え 焦がしバターソース

Turnip soup or beef clear soup

Soupe de navets ou Consommé

蕪のスープ 又は コンソメ

Abalone steak with black Maitake mushroom, shallot confit in butter sauce

Steak d'ormeau aux champignons "maitake noires" sauce beurre blanc aux échalotes confites

鮑のステーキ 黒舞茸添え エシャロットコンフィのバターソース

Granite

Granité

お口直しのグラニテ

Roasted beef tenderloin and cauliflower, red wine sauce

Filet de bœuf et chou-fleur rôti sauce au vin rouge

国産牛フィレ肉とカリフラワーのロティ 赤ワインソース

Gateau Opera with raspberry

Gâteau Opéra aux framboises

ガトーオペラ フランボワーズ添え

Petit gateau

Mignardises

小菓子

Coffee, Espresso, Tea, Herb Tea

Café, Espresso, Thé, Tisane

コーヒー, エスプレッソ, 紅茶, ハーブティ

¥23,000

Deep fried chicken wing, thyme flavor

Ailerons de volaille confite au thym

手羽先のコンフィ タイム風味

Smoked mackerel and colorful radish, beetroot sauce

Scombre fumé et radis coloré marinés sauce betterave

寒鱈の燻製と彩り大根のマリネ ビーツソース

Turnip soup or beef clear soup

Soupe de navets ou Consommé

蕪のスープ 又は コンソメ

Sauteed cod with surf clam, clam stock sauce

Morue poêlée avec coque "hokkigai" sauce coquillage

鱈のポワレ北寄貝添え ソースコキヤージュ

Granite

Granité

お口直しのグラニテ

Roasted beef tenderloin and cauliflower, red wine sauce

Filet de bœuf et chou-fleur rôti sauce au vin rouge

国産牛フィレ肉とカリフラワーのロティ 赤ワインソース

Gateau Opera with raspberry

Gâteau Opéra aux framboises

ガトーオペラ フランボワーズ添え

Petit gateau

Mignardises

小菓子

Coffee, Espresso, Tea, Herb Tea

Café, Espresso, Thé, Tisane

コーヒー, エスプレッソ, 紅茶, ハーブティ

¥19,000

Deep fried chicken wing, thyme flavor

Ailerons de volaille confite au thym

手羽先のコンフィ タイム風味

Cold meat pie with salad

Pâté en croûte avec salade

パテ・アンクルート サラダ添え

Sauteed abalone, sauce conquillage

Ormeau sautés sauce coquillages

鮑のソテー ソースコキヤージュ

Turnip soup or beef clear soup

Soupe de navets ou Consommé

蕪のスープ 又は コンソメ

Japanese spiny lobster, American sauce, tarragon flavor

Langouste poêlée sauce américaine à l'estragon

伊勢海老のポワレ ソースアメリカヌ エストラゴン風味

Granite

Granité

お口直しのグラニテ

Roasted beef tenderloin and cauliflower, red wine sauce

Filet de bœuf et chou-fleur rôti sauce au vin rouge

国産牛フィレ肉とカリフラワーのロティ 赤ワインソース

Fruits flambées

Fruits flambées

フルーツフランベ (ワゴンサービス)

Petit gateau

Mignardises

小菓子

Coffee, Espresso, Tea, Herb Tea

Café, Espresso, Thé, Tisane

コーヒー, エスプレッソ, 紅茶, ハーブティ

¥27,000

Appetizer

Smoked mackerel and colorful radish, beetroot sauce

Scombre fumé et radis coloré marinés sauce betterave

寒鱈の燻製と彩り大根のマリネ ビーツソース
¥2,900

Cold meat pie with salad

Pâté en croûte avec salade

パテ・アンクルート サラダ添え ¥3,200

Assorted appetizer

Petites entrées varies

オードブル盛り合わせ ¥3,800

【Half-size ハーフサイズ】 ¥2,600

Caviar frappe, Melba toast

Caviar frapper avec toast Melba

キャビアフラッペ メルバトースト添え 25g ¥8,900
10g ¥3,700

Vegetables

Mashed potato (V)(G)

Purée de pomme de terre

マッシュポテト ¥1,200

7 kinds of grilled vegetables in Romesco sauce (V)(G)

7 sortes légumes grillés sauce romesco

7種の焼き野菜 ロメスコソース ¥1,600

Green salad

Salade verte

グリーンサラダ ¥1,800

Seasonal vegetable Hors d'oeuvre

(V)(Vg) ※Salad for vegan or vegetarian is available

Hors-d'oeuvre variés de légumes

彩り野菜の前菜盛合せ *ヴィーガン/ベジタリアン対応可
¥2,700
【Half-size ハーフサイズ】 ¥1,900

Japanes spinach Caesar salad

Salade César

小松菜のシーザーサラダ (ワゴンサービス) ¥3,000

Soup

Turnip soup (G)

Soupe de navets

蕪のスープ ¥1,600

Beef clear soup (G)

Consommé

コンソメスープ ¥2,300

【Half-size ハーフサイズ】 ¥1,700

Sea food

Sauteed cod with surf clam, clam stock, sauce

Morue poêlée avec coque "hokkigai" sauce coquillage

鱈のポワレ北寄貝添え ソースコキヤージュ ¥3,400
【Half-size ハーフサイズ】 ¥2,400

Abalone steak with black Maitake mushroom, shallot confit in butter sauce

Steak d'ormeau aux champignons "maitake noires"

sauce beurre blanc aux échalotes confites

鮑のステーキ 黒舞茸添え
エシャロットコンフィのバターソース ¥6,200

Japanese spiny lobster, American sauce, tarragon flavor

Langouste poêlée sauce américaine à l'estragon

伊勢海老のポワレ ソースアメリカーナ エストラゴン風味
¥12,000

Meat

Beef tail stewed in red wine, savoy cabbage

Queue de bœuf braisée au vin rouge avec chou frisé

国産牛尾の赤ワイン煮込み ちりめんキャベツ添え
100g ¥4,000

Beef loin steak with jumbo mushroom, port wine sauce (G)

Entrecôte gillée avec champignons grand sauce porto

国産牛ロースグリル ポットベラ添え ポルトソース
200g ¥6,500

Roasted beef tenderloin, with jumbo mushroom, port wine sauce (G)

Filet de bœuf rôti avec champignons grand sauce porto

国産牛フィレ肉のロティ ポットベラ添え ポルトソース
120g ¥7,600
60g ¥5,300

Beef tenderloin and foie gras truffle sauce (G)

Filet de bœuf foie gras sauce aux truffes

国産牛フィレ肉 フォアグラ添え トリュフソース
120g ¥12,000
60g ¥8,100

(G) Gluten free Menu グルテンフリー対応メニュー

(V) Vegetarian Menu Contains eggs and dairy products.

ベジタリアン対応メニュー 卵、乳製品は使用しております。

(Vg) Vegan Menu Contains no animal products.

We use five pungent roots (Garlic, Chinese chives, shallots, scallions, onions, chives, etc.)

ヴィーガン対応メニュー 動物由来の原材料を用いない料理としております。

五葷“ごくん”(にんにく、にら、らっきょう、ねぎ、玉ねぎ、あさつきなど)を使用しております。

Desserts

-Seasonal recommendations-



Pudding à la mode, strawberry decoration
Crème caramel à la mode aux fraises
季節のプリンアラモード 苺飾り
¥2,000



Gateau Opera with raspberry
Gâteau Opéra aux framboises
ガトーオペラ フランボワーズ添え
¥2,000

Vanilla Ice Cream (G)
Glace à la vanille
バニラアイスクリーム

¥ 950

Sherbet (G)(Vg)
Sorbet saisons
シャーベット各種

¥ 950

Seasonal fruits and sorbets (G)(Vg)
Fruits de saison et sorbet
季節のフルーツとシャーベット

¥1,500

Crepe suzette
Crepe suzette
クレープシュゼットフランベ (ワゴンサービス)

¥3,200

Fruits flambees
Fruits flambées
フルーツフランベ (ワゴンサービス)

¥3,200

Cheese

Blue cheese Atelier de Fromage, Nagano pref

Fromage bleu

ブルーチーズ / アトリエ・ド・フロマージュ 長野県
青カビタイプ

1 piece 10g

¥800

Camembert Atelier de Fromage, Nagano pref

Camembert

カマンベール / アトリエ・ド・フロマージュ 長野県
白カビタイプ

1 piece 10g

¥800

Grana di ezo Fattoria Bio, Hokkaido

Grana di ezo

グラナ・ディ・エゾ / ファットリアビオ北海道
ハードタイプ

1 piece 10g

¥800

Assorted cheese, dry fruits and honey

Plateau de Fromages Servi avec Fruits Secs

国産チーズ 3 種盛り合わせ ドライフルーツと蜂蜜添え
¥2,100

Beverage

Coffee

Café

コーヒー

¥1,400

Espresso

Espresso

エスプレッソ

¥1,400

Tea

Thé

紅茶

¥1,400

Herb tea

Tisane

ハーブティ

¥1,400

Café latte

Café latté

カフェラテ

¥1,600

Espresso(double)

Espresso(double)

エスプレッソ (ダブル)

¥1,600

(G) *Vegan Menu* Contains no animal products.

ヴィーガン対応メニュー 動物由来の原材料を用いない料理としております。

(Vg) *Gluten free Menu* グルテンフリー対応メニュー

The above amount includes service charge and consumption tax.
Le montant ci-dessus comprend la taxe à la consommation et les frais de service.
上記の金額には消費税、サービス料が含まれております。