

*Carrot mousse with caviar and consommé jelly*  
*Mousse de carottes au caviar à la gelée de consommé*  
人参のムース キャビア添え コンソメジュレと共に

*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

*Carrot mousse with salmon roe and consommé jelly*

*Mousse de carottes et œufs de saumon à la gelée de consommé*  
人参のムース いくら添え コンソメジュレと共に

*Smoked Spanish 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

*Carrot mousse with caviar and consommé jelly*

*Mousse de carottes au caviar à la gelée de consommé*  
人参のムース キャビア添え コンソメジュレと共に

*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 conchillages*

*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 Spanish 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 grillée avec champignons grand sauce porto

国産牛ロースグリル ポットベラ添え

赤ワインソース

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

赤ワインソース

120g ¥7,600

60g ¥5,300

Beef tenderloin and foie gras truffle sauce (G)

Filet de bœuf foie gras sauce aux truffe

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

(Vg) *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。

(G) *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。