

Spring onion mousse with edible flowers and caviar, grissini
Mousse aux oignons doux à la fleur et caviar avec grissino
新玉ねぎのムース エディブルフラワーとキャビア グリッシーニ添え
Seafood salad, plum and beet sauce and Myoga (Japanese ginger) and vinegar sauce
Salade de fruits de mer purée de betteraves à la prunes séchée sauce ravigote à la myoga gingembre
海の幸のサラダ 梅ビーツのピューレと茗荷ピクルスのラヴィゴットソース
White asparagus cream with Onsen egg (soft boiled egg)
Velouté d'asperges blanches avec œufs Façon "onsen"
ホワイトアスパラガスのヴルーテ 温泉卵と共に
Roasted carrot and cumin soup or beef clear soup
Soupe de carottes rôties au cumin ou Consommé
ロースト人参とクミンのスープ または コンソメ
Abalone steak, Wakame seaweed and green peas, butter sauce
Steak d'orveau aux petits pois à la française et wakamé sauce beurre blanc
鮑のステーキ 若芽とプチポワフランセーズ ブールブランソース
Roasted beef tenderloin with bamboo shoot and green asparagus, Béarnaise sauce (egg yolk and herb sauce)
Filet de bœuf rôti aux pousses de bambou et asperges sauce béarnaise
国産牛フィレ肉のロティ 筍とグリーンアスパラガス ベアルネーズソース
Seasonal dessert
Desserts de saison
季節のデザート
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

Spring onion mousse with edible flowers, grissini
Mousse aux oignons doux à la fleur et grissino
新玉ねぎのムースとエディブルフラワー
グリッシーニ添え
Marinated Kunugi trout with dill flavor, spring vegetables salad
Truite de Kunugi marine à l'aneth aux légumes de printemps
くぬぎ鱒のマリネ アネット風味 春野菜サラダ
Roasted carrot and cumin soup or beef clear soup
Soupe de carottes rôties au cumin ou Consommé
ロースト人参とクミンのスープ または コンソメ
Braised sea bream with spring cabbage and saffron sauce
Dorade braise au chou de printemps sauce au safran
真鯛のブレゼ 春キャベツ添え サフランソース
Roasted beef tenderloin with bamboo shoot and green asparagus,
Béarnaise sauce (egg yolk and herb sauce)
Filet de bœuf rôti aux pousses de bambou et asperges sauce béarnaise
国産牛フィレ肉のロティ
筍とグリーンアスパラガス ベアルネーズソース
Seasonal dessert
Desserts de saison
季節のデザート
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

Spring onion mousse with edible flowers and caviar, grissini
Mousse aux oignons doux à la fleur et caviar avec grissino
新玉ねぎのムース エディブルフラワーとキャビア
グリッシーニ添え
Seafood salad, plum and beet sauce and myoga (Japanese ginger) and vinegar sauce
Salade de fruits de mer purée de betteraves à la prunes séchée
sauce ravigote à la myoga gingembre
海の幸のサラダ
梅ビーツのピューレと茗荷ピクルスのラヴィゴットソース
Abalone pudding with liver sauce
Orveau flan sauce foie
鮑のフラン 肝ソース
Roasted carrot and cumin soup or beef clear soup
Soupe de carottes rôties au cumin ou Consommé
ロースト人参とクミンのスープ または コンソメ
Japanese spiny lobster, butter sauce and green peas
Langouste poêlée aux petits pois à la française sauce beurre blanc
伊勢海老のポワレ プチポワフランセーズ ブールブランソース
Roasted beef tenderloin with bamboo shoot and green asparagus,
Béarnaise sauce (egg yolk and herb sauce)
Filet de bœuf rôti aux pousses de bambou et asperges sauce béarnaise
国産牛フィレ肉のロティ
筍とグリーンアスパラガス ベアルネーズソース
Fruits flambees
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

Marinated Kunugi trout with dill flavor, spring vegetables salad

Truite de Kunugi marine à l'aneth aux légumes de printemps

くぬぎ鱒のマリネ

アネット風味 春野菜サラダ ¥2,900

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

Seafood salad, plum and beet sauce and myoga (Japanese ginger) and vinegar sauce

Salade de fruits de mer purée de betteraves à la prunes séchée

sauce ravigote à la myoga gingembre

海の幸のサラダ 梅ビーツのピュレと

茗荷ピクルスのラヴィゴットソース ¥3,200

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

Soup

Roasted carrot and cumin soup (G)

Soupe de carottes rôties au cumin

ロースト人参とクミンのスープ ¥1,600

Beef clear soup / Consommé (G)

コンソメスープ

¥2,300

【Half-size ハーフサイズ】 ¥1,700

Sea food

Braised sea bream with spring cabbage and saffron sauce

Dorade braise au chou de printemps sauce au safran

真鯛のブレゼ 春キャベツ添え サフランソース ¥3,400

【Half-size ハーフサイズ】 ¥2,400

Abalone steak, Wakame seaweed and green peas, butter sauce

Steak d'ormeau aux petits pois à la française et wakamé sauce beurre blanc

鮑のステーキ 若芽とプティポワフランセーズ

ブルブランソース ¥6,200

Japanese spiny lobster, green peas and butter sauce

Langouste poêlée aux petits pois à la française sauce beurre blanc

伊勢海老のポワレ プティポワフランセーズ

ブルブランソース ¥12,000

Meat

French Lamb Navarin Plantagnais

Navarin d'agneau printanier

フランス産仔羊のナヴァラン プランタニエ

100g ¥4,000

Beef loin steak with jumbo mushroom, madera sauce (G)

Entrecôte grillée avec champignons grand sauce madère

国産牛ロースグリル ポットベラ添え

マデラソース 200g ¥7,300

Roasted beef tenderloin, with jumbo mushroom, madera sauce (G)

Filet de bœuf rôti avec champignons grand sauce madère

国産牛フィレ肉のロティ ポットベラ添え

マデラソース 120g ¥7,600

60g ¥5,300

Beef tenderloin and foie gras Périgueux sauce (G)

Filet de bœuf foie gras sauce Périgueux

国産牛フィレ肉 フォアグラ添え ペリゲーソース

120g ¥12,000

60g ¥8,100

Vegetables

Vegan Pottage / Potage végétalien (G)(Vg)

ヴィーガンポタージュ

¥1,600

Green salad / Salade verte (G)(Vg)

グリーンサラダ

¥1,800

Mashed potato (G)(V)

Purée de pomme de terre

マッシュポテト

¥1,200

Steamed spring vegetables with romesco sauce (G)(Vg)

Cocotte de légumes de printemps sauce romesco

春野菜のココット ロメスコソース

¥2,000

Seasonal vegetable Hors d'oeuvre *Salad for vegan or vegetarian is available

Hors-d'œuvre variés de légumes (V)(Vg)

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

(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.

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。

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

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-



Pistachio dacquoise (mixed dough with almond and meringue), berries

Dacquoise à la pistache aux fruits rouges

ピスタチオのダックワーズ ベリー添え

¥2,100

Vanilla Ice Cream ㊄

Glace à la vanille

バニラアイスクリーム

¥ 950

Sherbet ㊄ ㊄v

Sorbet saisons

シャーベット各種

¥ 950

Seasonal fruits and sorbets ㊄ ㊄v

Fruits de saison et sorbet

季節のフルーツとシャーベット

¥1,500

Fruits flambees

Fruits flambées

フルーツフランベ(ワゴンサービス)

¥3,200

Crepe suzette(for 2persons)

Crepe suzette (pour 2 personnes)

クレープシュゼットフランベ(2名様より) (ワゴンサービス)

1名様 ¥4,200

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 / ファットリアバイオ北海道

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

㊄ 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。

㊄ 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.
上記の金額には消費税、サービス料が含まれております。