



Harmonie

～アルモニー～

¥19,000-



Prestige

～プレスティージュ～

¥25,000-



リニューアルオープン 5周年記念ディナー

¥32,000-

写真はイメージです。

Harmonie

～アルモニー～

Carrot mousse and salad, prosciutto

Mousse de carottes et carottes râpées au jambon cru

人参のムースとキャロットラペ 生ハム添え

"Kunugi" trout "choud-froid" (jelly-coated cold appetizer), salted rice malt tartar, salad style

Choud-froid de truite Monsieur Kunugi avec truite à la tartare en salade

くぬぎさんが育てた鱒のショーフロワと塩麴風味のタルタル サラダ仕立て

Potato and foie gras soup or Beef clear soup

Soupe de pommes de terre au foie gras ou Consommé

じゃがいもとフォワグラのスープ または コンソメ

Grilled fish of the day with couscous and balsamic sauce

Poisson de jour mi-cuit aux grains de couscous sauce au vinaigre balsamique

本日の魚の炙り クスクス添えバルサミコソース

Roasted beef tenderloin with black maitake mushroom, mushroom cream and madeira sauce

Filet de bœuf rôti, confit de champignons maitake noir sauce madère et crème de champignons

国産牛フィレ肉のロティ 黒舞茸のコンフィ 茸のクリームとマデラソース

Seasonal dessert / Desserts de saison

季節のデセール

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

Prestige

～プレスティージュ～

Carrot mousse and salad, caviar

Mousse de carottes et carottes râpées au caviar

人参のムースとキャロットラペ キャビア添え

Crabmeat and mayonnaise dill flavor, salad style

Rémoulade de crabe à l'aneth en salade

蟹のレムラード アネット風味 サラダ仕立て

Sauteed scallop, fish stock sauce and garlic foam

Coquilles Saint-Jacques juste poêlées jus de poisson écume d'ail

帆立貝のさっとポワレ ジュ・ド・ポワッソンのソース ニンニク風味の泡を添えて

Potato and foie gras soup or Beef clear soup

Soupe de pommes de terre au foie gras ou Consommé

じゃがいもとフォワグラのスープ または コンソメ

Abalone steak with lotus root sauce

Steak d'ormeau sauce racine de lotus

鮑のステーキ 蓮根のすり流しソース

Roasted beef tenderloin with black maitake mushroom, mushroom cream and madeira sauce

Filet de bœuf rôti, confit de champignons maitake noir sauce madère et crème de champignons

国産牛フィレ肉のロティ 黒舞茸のコンフィ 茸のクリームとマデラソース

Seasonal dessert / Desserts de saison

季節のデセール

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

¥25,000

リニューアルオープン 5 周年記念ディナー

Caviar frappe
Caviar frappé
キャビアフラッペ

Carrot mousse and salad, prosciutto
Mousse de carottes et carottes râpées au jambon cru
人参のムースとキャロットラペ 生ハム添え

Crabmeat and mayonnaise dill flavor, salad style
Rémoulade de crabe à l'aneth en salade
蟹のレムラード アネット風味 サラダ仕立て

Sauteed abalone with lotus root sauce
Ormeau poêlé sauce racine de lotus
鮑のポワレ 蓮根のすり流しソース

Potato and foie gras soup or Beef clear soup
Soupe de pommes de terre au foie gras ou Consommé
じゃがいもとフォワグラのスープ または コンソメ

Grilled Japanese spiny lobster, American sauce
Langouste grillée sauce américaine
伊勢海老のグリエ アメリケーヌソース

Seasonal salad
Salade de saison
季節のサラダ

Roasted beef tenderloin, matsutake mushroom and madeira sauce
Filet de bœuf rôti avec matsutake sauce madère
国産牛フィレ肉のロティ 松茸添え マデラソース

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

¥32,000

Appetizer

“Kunugi” trout “choud-froid” (jelly-coated cold appetizer),
salted rice malt tartar, salad style

Choud-froid de truite Monsieur Kunugi avec truite à la tartare en salade

くぬぎさんが育てた鱒のショーフロワと

塩麴風味のタルタル サラダ仕立て ¥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

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

Zuppa alla Pavese (Tomato gratin soup with egg)

Soupe de tomate de boulanger à l'œuf

玉子入りトマトグラタンスープ ¥1,800

Onion gratin soup / Soupe à l'oignon

オニオングラタンスープ ¥2,300

Onion gratin soup with matsutake mushroom

Soupe à l'oignon avec champignons matsutake

松茸オニオングラタンスープ ¥2,800

Beef clear soup / Consommé ㊄

コンソメスープ ¥2,300

【Half-size ハーフサイズ】 ¥1,700

Beef clear soup with matsutake mushroom

Consommé de champignons matsutake

松茸コンソメ ¥2,800

Sea food

Grilled fish of the day with couscous and balsamic sauce

Poisson de jour mi-cuit aux grains de couscous sauce au vinaigre balsamique

本日の魚の炙り クスクス添え バルサミソース ¥3,400

【Half-size ハーフサイズ】 ¥2,400

Abalone steak with lotus root sauce

Steak d'ormeau sauce racine de lotus

鮑のステーキ 蓮根のすり流しソース

¥6,200

Steamed red sea bream, White wine sauce

Filet de daurade Dugléré

真鯛のデュグレレ風 ¥3,400

Grilled Japanese spiny lobster, American sauce

Langouste grille sauce américaine

伊勢海老のグリエ アメリケーヌソース

¥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

Roasted beef tenderloin, with jumbo mushroom, mader sauce ㊄

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 loin steak with jumbo mushroom, mader sauce ㊄

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

Beef tenderloin and foie gras Perigueux sauce ㊄

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 ㊄ ㊄

ヴィーガンポタージュ ¥1,600

Mashed potato ㊄ ㊄

Purée de pomme de terre

マッシュポテト ¥1,200

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

Hors-d'œuvre variés de légumes ㊄ ㊄

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

Green salad / Salade verte ㊄ ㊄

グリーンサラダ ¥1,800

Steamed vegetables with romesco sauce ㊄ ㊄

Cocotte de légumes sauce romesco

野菜のココット ロメスコソース ¥2,000

㊄ Gluten free Menu

グルテンフリー対応メニュー

㊄ 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。

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。

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-



Fig tart with pear mousse and caramel ice cream

Tarte de figue et mousse aux poires glace au caramel

無花果のタルトと洋梨のムース キaramelアイス添え
¥2,100

Vanilla Ice Cream ㊄

Glace à la vanille

バニラアイスクリーム

¥ 950

Sherbet ㊄㊄

Sorbet saisons

シャーベット各種

¥ 950

Pudding a la mode

Pudding à la mode

プリンアラモード

¥1,400

Seasonal fruits and sorbets ㊄㊄

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(per person) ¥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 (A traditionally crafted hard cheese, aged naturally
and closely resembling Italy's Grana Padano. Made in Hokkaido.)

Grana di ezo (Hokkaido fromage à pâte dure de fabrication traditionnelle,
affiné naturellement et très proche du Grana Padano italien.)

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 avec fruits secs et miel

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

¥1,500

Espresso

Espresso

エスプレッソ

¥1,500

Tea

Thé

紅茶

¥1,400

Espresso(double)

Espresso(double)

エスプレッソ (ダブル)

¥1,700

Herb tea

Tisane

ハーブティ

¥1,400

Café latte

Café latté

カフェラテ

¥1,700

Café au lait

Café au lait

カフェオレ

¥1,700

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.
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。