

Lunch Menu

3800 yen

前菜とメインをそれぞれ選んでください

—— 前菜 entree ——

甲州クリスタルポークのパテドカンパーニュ

ほとんどのフォワグラ、鶏レバーパテ
ブリオッシュ添え

モンサンミッシェル産ムール貝の白ワイン蒸し

湧水サーモンのタルタルとミニトマトのマリネ

リヨン風サラダ
鶏レバ、砂肝、ベーコンのボリュームたっぷりサラダ

—— メイン mains ——

**山梨県産
ブランド牛**

甲州ワインビーフの牛カツ +1000yen

希少部位「カイノミ」、あふれる旨味、ホースラディッシュのソース

カモもも肉のコンフィ
皮はパリパリ、中はホロホロ。白いんげん豆のカスレ添え

牛ホホ肉の赤ワイン煮
みんな大好き

甲州クリスタルポークのグリル
エシャロットと粒マスタードのソース

自家製アンドウイエット
豚モツのソーセージ マスタードソース

フランス産カモむね肉のロースト +1000yen
コニャックのソース

清里コイのクネル
フランス、リヨンの名物料理。ふわふわのはんぺん
エビの旨味のクリームソース