

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アンクルート
パテのパイ包み、冷製

ほとんどフォワグラ、鶏レバーパテ
ブリオッシュ添え

ブラウンマッシュルームのポタージュと平飼卵のフラン

湧水サーモンのキッシュ
クリームチーズ、ほうれん草

オニオングラタンスープ
甲州ワインビーフのコンソメとじっくり炒めたタマネギ

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

 甲州ワインビーフの牛カツ +1000yen
希少部位「カキノミ」、あふれる旨味、ホースラディッシュのソース

牛ホホ肉の赤ワイン煮
みんな大好き

アングス牛カキノミのステーキ +1000yen
250g

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

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

自家製アンドゥイエット
豚モツのソーセージ マスタードソース

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