

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

湧水サーモンのマリネ

ブラウンマッシュルームのポターージュと平飼卵のフラン

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

アングス牛リブアイのステーキ +2000yen
250g エシャロットと粒マスタードのソース

牛ホホ肉の赤ワイン煮
みんな大好き

北杜産シカのロースト +1000yen
ジュニパー風味の赤ワインソース

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

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