

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

モンサンミッシェル産ムール貝の白ワイン蒸し

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「カミノミ」、あふれる旨味、ホースラディッシュのソース

アンガス牛リブアイのステーキ +2000yen
250

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

牛ホホ肉の赤ワイン煮
みんな大好き

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

仔羊のロースト +1000yen
ワインビネガーのソース

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