

# Dinner Menu

前菜とメインをひとつずつお選びください。アミューズとパンが1個つきます

シャルキュトリーの盛り合わせ  
クリスタルポークのハム / スモークレバー / 信玄鶏のハム / パテ

リヨン風サラダ  
自家製ベーコン、鶏レバー、ハツ、温泉卵

オニオングラタンスープ

ホタテのミキュイとアサリの緑のクスクスサラダ

ツブガイと野菜のブルゴーニュバター焼き  
ニンニクパセリバター

フォワグラのポワレとアサリのリゾット (+500yen)

## PAMPLIE

フランス産発酵バター  
エシレ村の隣の町で作られる  
高品質のバター

200yen

## bistro Bugaboo

アンガス牛バベットの牛カツ 4200yen  
希少な部位「カイノミ」、赤身肉

甲州ワインビーフの牛カツ!! 5200yen  
希少な部位「カイノミ」、赤身肉

アンドゥイエット 3600yen  
豚の内臓のソーセージ

甲州クリスタルポークのグリル 3600yen  
エシャロットと粒マスタードのソース

シャラン鴨もも肉のコンフィのカスレ 3600yen  
皮はパリパリ、身はホロホロ、白いんげん豆の煮込み

フランス産鴨ムネ肉のロースト 4200yen

仔羊背肉のロースト 4200yen  
アサリのソース

牛ホホ肉の赤ワイン煮 3600yen  
みんな大好き

スズキのポワレ 3600yen  
赤ワインのソース

清里鯉のクネル、リヨン風 3600yen  
ふわふわのはんぺん、エビのうま味のクリームソース