

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

パテアンクルート (ハーフサイズ) フルサイズ1枚は+660円
ワインビーフ、クリスタルポーク、鴨、信玄鶏のパテのパイ包み

モンサンミッシェル産ムール貝のマリニエール
白ワイン蒸し

牛胃のシードル煮、カン風
ハチノス、ミノ、ギアラのシードル煮込み

ホタテのミキュイとアサリのリゾット

オニオングラタンスープ

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

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

アングス牛バベットの牛カツ
希少な部位「カインومی」、赤身肉

4200 yen

甲州ワインビーフの牛カツ！！
山梨県産交雑牛のカインومی、あふれる旨味

5200 yen

アンドウイエット
豚の内臓のソーセージ

3600 yen

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

3600 yen

牛ホホ肉の赤ワイン煮
みんな大好き

3600 yen

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

3600 yen

スズキのブレゼ
ラタトゥイユ

3600 yen

仔羊背肉のロースト

4200 yen

フランス産鴨ムネ肉のロースト

4200 yen

ワインビーフのハツとロニヨン
心臓と腎臓。クセあり。マスタードクリーム

3600 yen

清里鯉のクネル、リヨン風
ふわふわのはんぺん、エビのうま味のクリームソース

3600 yen