

THE FRENCH KITCHEN

Amuse bouche
アミューズ

Caesar salad
egg, parmesan cheese, bacon, croutons
anchovy dressing
シーザーサラダ
卵 パルメザンチーズ ベーコン クルトン
アンチョビドレッシング

Daily soup
本日のスープ

Roasted Shingen chicken breast,
green asparagus, morel mushroom, barley ragout,
chicken sauce
信玄鶏胸肉のロースト
グリーンアスパラガス モリコ草 麦のリゾット
チキンソース

Dessert
フレンチキッチン特製デザート

Coffee or tea
コーヒー または 紅茶

4,800

Amuse bouche
アミューズ

Pâté de campagne
kohlrabi remoulade, homemade pickles
pain de campagne
パテ ド カンパーニュ
コールラビのレムラード ホームメイドピクルス
パン ド カンパーニュ

Daily soup
本日のスープ

Pan-fried New Zealand beef tenderloin
Assorted steamed vegetables, potato puree
red wine sauce
ニュージーランド産牛フィレ肉のロースト
スチームベジタブル ポテトピューレ
赤ワインソース

Dessert
フレンチキッチン特製デザート

Coffee or tea
コーヒー または 紅茶

7,200

Amuse bouche
アミューズ

Smoked salmon, fennel, radish, citrus
caviar, dill crème fraîche
スモークサーモン フェンネル ラディッシュ シトラス
キャビア ティル風味のサワークリーム

Daily soup
本日のスープ

Steamed white fish, assorted vegetables, quinoa
white wine sauce
白身魚のスチーム スチーム野菜 キヌア
白ワインソース

Pan-fried New Zealand beef tenderloin
Baby carrot, sautéed spinach, polenta
red wine sauce
ニュージーランド産牛フィレ肉のロースト
姫人参 ほうれん草ソテー ポレンタ
赤ワインソース

Dessert
フレンチキッチン特製デザート

Coffee or tea
コーヒー または 紅茶

10,000

Prices are subject to consumption tax and a 15% service charge
上記価格に消費税と15%のサービス料を頂戴いたします

To greater ensure the quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies or restrictions
食材にアレルギーのあるお客様 食事制限がごありのお客様は ご注文の際に係りの者にお申し付けください