

THE FRENCH KITCHEN

Dinner operation 6:00pm - 9:30pm

ディナー営業時間 18:00 - 21:30

Dinner course (includes coffee or tea) ディナーコース アラカルトメニューよりお選び下さい (コーヒーまたは紅茶付き)	
Choose each one appetizer or soup, main, dessert from a la carte menu 前菜またはスープ・メインディッシュ・デザートから 1品ずつお選びください	5,800
Choose one appetizer, soup, main, dessert from a la carte menu 前菜・スープ・メインディッシュ・デザートから 1品ずつお選びください	6,800
Choose two appetizer, soup, main dessert from a la carte menu 前菜から2品・スープ・メインディッシュ・デザートから1品ずつお選びください	7,800

Appetizers 前菜 1,900

- ④ Mixed green salad, fruit tomato, avocado, onion, quinoa, shallot dressing
ミックスグリーンサラダ フルーッとマト アボカド オニオン キヌア エシャロットドレッシング
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
The French Kitchen home smoked salmon, beetroot, dill, horseradish cream
自家製スモークサーモン ビーツ デイル ホースラディッシュクリーム
Saury and Autumn eggplant terrine, ginger and Tokushima sudachi vinaigrette
秋刀魚と秋茄子のテリーヌ 生姜と徳島県産酢橘のピネグレット
Terrine of Shingen chicken, mushroom, foie gras, aged port wine reduction, fruits compote, brioche +500
信玄どり 国産きのこ フォアグラのテリーヌ ビンテージボルト酒のレデュクション フルーツコンポート ブリオッシュ
Tea smoked duck breast, Sado island figs, caramelized pumpkin, Banyuls
鴨胸肉のティースモーク 佐渡島産イチジク 南瓜のカラメリゼ バニユルス
- ⑤ Bourguignon escargot, herb butter, croutons
エスカルゴのブルゴーニュ風 ハーブバター クルトン
Pan-fried Hokkaido scallops, butternut squash purée, apple, bacon, chicken and brown butter sauce
北海道産帆立貝のポワレ バターナッツスクワッシュピューレ リンゴ ベーコン チキンと焦がしバターのソース

Soup スープ 1,400

- ④ Roasted chestnut soup
栗のスープ
- ⑤ Onion gratin soup
オニオングラタンスープ
- ⑤ Lobster bisque +700
オマール海老のビスク

Fish • Vegetarian 魚 • 野菜料理 3,300

- ④ Vegetable cocotte, Guérande sea salt, French extra virgin olive oil
野菜のココット グランド産海塩 フランス産エクストラバージンオリーブオイル
John Dory meunière, cauliflower, brown butter, capers, raisins
的鯛のムニエル カリフラワー 焦がしバター ケッパー レーズン
Steamed white fish, assorted vegetables, quinoa, white wine sauce
白身魚のスチーム 季節野菜 キヌア 白ワインソース
Confit salmon, fennel, persimmon, endive, white wine and dill sauce
サーモンのコンフィ フェネル 柿 アンディーブ 白ワインとデイルのソース

Meat 肉料理 3,300

- Roasted Shingen chicken breast, salsify, mushroom, barley risotto, chicken jus
信玄どりの胸肉のロースト 西洋ゴボウ 茸の麦リゾット チキンソース
Roasted Australian lamb rack, ratatouille, chickpea panisse, tapenade, lamb sauce
オーストラリア産仔羊のロースト ラタトゥイユ ひよこ豆のパニス タブナード ラムソース
Roasted duck breast, Nagano Shine Muscat jus, roasted carrot
鴨胸肉のロースト 長野県産シャインマスカットのジュ ニンジンのロースト
Grilled pork loin, roasted Ishikawa potato, Tanba shimeji, grain mustard jus
ポークロインのグリル 石川芋と丹波シメジのロースト 粒マスタードのジュ
Grilled Australian beef sirloin (220g), French fries, béarnaise sauce or red wine sauce +1,600
オーストラリア産牛サーロインのグリル (220g) フレンチフライ ベアルネーズソースまたは 赤ワインソース
Pan-fried New Zealand beef tenderloin (200g), French fries, béarnaise sauce or red wine sauce +2,500
ニュージーランド産牛フィレ肉のポワレ (200g) フレンチフライ ベアルネーズソースまたは 赤ワインソース
Pan-fried New Zealand beef tenderloin (100g), foie gras, creamed Shimonita leek and potato, truffle sauce +1,500
ニュージーランド産牛フィレ肉のポワレ (100g) フォアグラ 下仁田葱とポテトのクリーム トリュフソース

Cheese チーズ 2,500

- Assorted cheese platter (5kinds)
チーズ盛り合わせ (5種)

Dessert デザート 1,200

- Fruit tart, whipped cream
フルーツタルト ホイップクリーム
Gâteau au fromage, berry compote
ガトーフロマーージュ ベリーコンポート
- ⑤ Crème brûlée
クレームブリュレ
Chocolate mousse, coffee, banana
チョコレートムース コーヒー バナナ
Pear and vanilla mousse, ice wine jelly
洋ナシとバニラのムース アイスワインゼリー
Pumpkin Mont Blanc, pumpkin ice cream
かぼちゃのモンブラン かぼちゃのアイスクリーム
Fruit plate +1,300
フルーツプレート

※ Choice of daily ice cream or sherbet +300

※ 全てのデザートにアイスクリームまたはシャーベットを添えることが出来ます

© Signature Dish シグネチャー / ④ Vegetarian ベジタリアン

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 食事制限がおりのお客様は ご注文の際に係りの者にお申し付けください