Menu degustation de premiere qualite

プレミアム ディナーコース

Appetizer
Amuse-bouche
本日のアミューズ

Seared Fish with Eggplant Caviar, Anchovy Sauce, and Scallion Oil
Poisson saisi, caviar d'aubergine et sauce à l'anchois
御魚の炙り 茄子キャビア アンチョビソース 葱のオイル

Wild-Caught Shrimp Fritters with Bisque Sauce
Friture de crevettes, sauce bisque
天然えびのフリット ビスクソース

Fish à la Écailles with Verbena Beurre Blanc Sauce
Poisson aux écailles croustillantes, sauce beurre blanc à la verveine
御魚のエカイエ仕立て ヴェルベーヌのブールブランソース

Koshu Beef Sirloin with Port Sauce and Miso-Flavored Shiitake Duxelle
Aloyau de bœuf, sauce au porto, duxelles de shiitakés au miso rouge
甲州牛サーロインステーキ ポルトソース 味噌風味の椎茸のデュクセル

Upgrade to Japanese Black Wagyu Fillet for an additional JPY 2,000
※追加料金￥2,000 で黒毛和牛フィレ肉に変更できます

Today's dessert
Desserts du jour, mignardises
本日のデザートと小菓子

Bread
Pain
パ ン

Coffee or tea
Café ou thé
コーヒー 又は 紅 茶

￥16,000

*If you have any allergies to specific ingredients, please inform our staff.

The above amount includes service charge and consumption tax. Le montant ci-dessus comprend la taxe à la consommation et les frais de service.

※食材によるアレルギーのあるお客様は、係にお申し付けくださいませ。

※上記の金額には消費税、サービス料が含まれております。 ※一部食材を変更する場合がございます。※当レストランは国産のお米を使用しております。

2026 年 9 月

Dîner speciale de Chef cuisinier

シェフスペシャル ディナーコース

Appetizer

Amuse-bouche

本日のアミューズ

Seared Fish with Eggplant Caviar, Anchovy Sauce, and Scallion Oil

Poisson saisi, caviar d’aubergine et sauce à l’anchois

御魚の炙り 茄子キャビア アンチョビソース 葱のオイル

Sweet Potato Soup with Hints of Cinnamon

Potage de patate douce à la cannelle

さつま芋のスープ シナモンの香り

Pan-Fried Fish with Vermouth Sauce

Poisson de poêlé, sauce au vermouth

御魚のポアレ ヴェルモットソース

Domestic Beef Sirloin with Porto Sauce and Miso-Flavored Shiitake Duxelle

Aloyau de bœuf, sauce au porto, duxelles de shiitakés au miso rouge

国産牛サーロイン ポルトソース 味噌風味の椎茸のデュクセル

Upgrade to Japanese Black Wagyu Sirloin for an additional JPY 2,000

※追加料金￥2,000 で黒毛和牛サーロインに変更できます

Today’s dessert

Desserts du jour

本日のデザート

Bread

Pain

パ ン

Coffee or tea

Café ou thé

コーヒー 又は 紅 茶

￥12,000

---

*If you have any allergies to specific ingredients, please inform our staff.

The above amount includes service charge and consumption tax. Le montant ci-dessus comprend la taxe à la consommation et les frais de service.

※食材によるアレルギーのあるお客様は、係にお申し付けくださいませ。

※上記の金額には消費税、サービス料が含まれております。 ※一部食材を変更する場合がございます。※当レストランは国産のお米を使用しております。

2026 年 9 月

Menu degustation de La Collina

ラ・コリーナ ディナーコース

Appetizer

Amuse-bouche

本日のアミューズ

Shingen Chicken Galantine with Marinated Mushrooms

Galantine de volaille aux champignons marinés

信玄鶏のガランティーヌ キノコのマリネ添え

Sweet Potato Soup with Hints of Cinnamon

Potage de patates douces à la cannelle

さつま芋のスープ シナモンの香り

Pan-Fried Fish with Vermouth Sauce

Poisson de poêlé, sauce au vermouth

御魚のポアレ ヴェルモットソース

Beef Stroganoff

Bœuf Stroganov

ビーフストロガノフ

Today's dessert

Desserts du jour

本日のデザート

Bread

Pain

パ ン

Coffee or tea

Café ou thé

コーヒー 又は 紅 茶

￥9,000

---

*If you have any allergies to specific ingredients, please inform our staff.

The above amount includes service charge and consumption tax. Le montant ci-dessus comprend la taxe à la consommation et les frais de service.

※食材によるアレルギーのあるお客様は、係にお申し付けくださいませ。

※上記の金額には消費税、サービス料が含まれております。 ※一部食材を変更する場合がございます。※当レストランは国産のお米を使用しております。

2026 年 9 月