

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

Marinated Fujinosuke salmon with citrus sauce

Truite mariné, sauce agrumes

富士の介のマリネ 柑橘ソース

Foie gras flan and corn velouté sauce

Flan de foie gras et velouté de maïs

フォアグラのフランと玉蜀黍のブルーテ

Seared Japanese grunt with tomato cream sauce

Pristipome poêlé, sauce crème de tomates

伊佐木のポワレ トマトクリームソース

Koshu beef sirloin steak with red wine sauce and summer vegetable tart

Aloyau de bœuf, sauce vin rouge tarte de légumes d'été

甲州牛サーロインステーキ 赤ワインソース 夏野菜のタルト

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6月

Dîner speciale de Chef cuisinier
シェフスペシャル デイナーコース

Appetizer

Amuse-bouche

本日のアミューズ

Marinated Fujinosuke salmon with citrus sauce

Truite mariné, sauce agrumes

富士の介のマリネ 柑橘ソース

Potato and leek soup

Soupe de pomme de terre et poireaux

ジャガイモとポロ葱のスープ

Seared Japanese grunt with tomato cream sauce

Pristipome poêlé, sauce crème de tomates

伊佐木のポワレ トマトクリームソース

Japanese beef sirloin with red wine sauce and summer vegetable tart

Aloyau de bœuf, sauce vin rouge tarte de légumes d'été

国産牛サーロイン 赤ワインソース 夏野菜のタルト添え

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6月

Menu degustation de La Collina

ラ・コリーナ デイナーコース

Appetizer

Amuse-bouche

本日のアミューズ

Marinated Fujinosuke salmon with citrus sauce

ruite mariné, sauce agrumes

富士の介のマリネ 柑橘ソース

Potato and leek soup

Soupe de pomme de terre et poireaux

ジャガイモとポロ葱のスープ

Seared sea bass with tapenade and basil oil

Bar poêlé, tapenade et huile de basilic

スズキのポワレ タップナードとバジルオイル

Japanese beef hamburger steak with truffle sauce

Steak haché, sauce truffe

国産牛ハンバーグ トリュフソース

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6月