アラカルト

前　菜

◎ コースメニューよりお好みの前菜をお選びください　￥２，５００～

スープ

◎ 本日の季節野菜のポタージュ　小：　￥　８００
　大：　￥１，４００

メイン

◎ コースメニューよりお好みのメインをお選びください　￥３，５００～

デザート

◎ コースメニューよりお好みのデザートをお選びください￥１，２００～

サイドメニュー

◉ 全国各地より取り寄せる旬の牡蠣
　クリュ(生カキ) または グラチネ(オーブン焼き)　￥９００

◉ 北海道産 エゾシカのソーセージ (2本)　￥９００

◉ 南仏風 黒オリーブの自家製マリネ　￥６００

◉ 信州・安曇野産有機野菜のピクルス　￥６００

◉ こだわりの有機野菜サラダ　￥８００

◉ フランス産 熟成チーズ各種 (日替わり)　1カット ￥６００～

---

infusion

アレルギーや苦手な食材がある方はご遠慮なくお申し付けください。

《 MENU A 》

¥5,500（税込）

アミューズ、前菜、スープ または お魚料理、メイン料理、
デザート、お食後のお飲み物

a. 前菜

全国から届いた10種類の有機、減農薬野菜と旬の鮮魚のマリネ　バジルの香り　黒オリーブソース
Filet de poisson frais mariné et étuvée de légumes organiques sauce tapenade

山口萩、産直アオリイカのグリルとクスクスの温製サラダ、ポルトガル風
Yamaguchi Hagi, calmar bleu frais grillé et salade chaude de couscous, à la portugaise

大分佐伯産 ハマチのカルパッチョサラダ仕立て,生姜香る特製ヴィネグレットとレモンクリームソース
Carpaccio de hamachi avec vinaigrette parfumée au gingembre et sauce à la crème de citron

対馬産、和鹿のパテ　ルバーブのコンフィチュールと梶谷農園 有機サラダ添え、黒胡椒風味
Pate de cheveruil avec salade biologique

フォアグラのプリン仕立て　黒胡椒風味　自家製ブリオッシュとプラムのサラダ添え
foie gras au poivre noir, accompagné d'une brioche maison et d'une salade de prunes

b. 本日のスープ　又は　本日のお魚料理（＋1600円）

c. メイン料理

大分・豊後水道など全国から届く鮮魚のポワレ　イタリア産コラトゥーラ　小松菜のドライベルモットソース
Filet de poisson poelé Collatura italienne avec komatsuna dans une sauce au vermouth sec

米沢豚 肩ロース肉の低温ロースト 焦がしオニオン 黒コショウ風味
Côte filet de porc grillé au poivre noir

四万十鶏 胸肉の燻製ローストとキノコのソテー、シェリービネガーとマデラ酒風味のフリキャッセ風
Fricassée de supreme poulet aux xérès à la champignon

川俣軍鶏モモ肉の燻製ロースト　地鶏のジュとトリュフのソース　ポルチーニ茸の香りで
Cuisse de gamecock de Kawamata rôtie et fumée, jus de poulet au jicama et sauce aux truffes

上州、赤城牛内もも肉のロースト　フランボワーズビネガーとトリュフの赤ワインソース
Rond de tranche grasse de boeuf roti , sauce vin rouge

交雑牛ホホ肉の赤ワイン煮込み、オーガニック五穀米のリゾットを添えて(+1000円)
Joue de bœuf braiser au vin rouge (+1000yen)

infusion

アレルギーや苦手な食材がある方はご遠慮なくお申し付けください。お会計の際サービス料5%いただいております。

d. デザート

巴旦杏のクープジュレ、フロマージュブランのムースとキルシュ酒のソルベ
Boudin abricot coupé julé, mousse de fromage blanc et sorbet à la liqueur de kirsch

抹茶香るピスタチオのクレームブリュレ、抹茶のマカロンとグリーンティーのアイスクリーム添え
Crème brulèe au pistache et the vert avec glace the vert

山梨笛吹産、白桃のコンポート　カンパリのグラニテとバニラアイス添え
Compote de peche blanche avec glace a la vanille

フランス産、ルバーブの瞬間タルト　ルバーブのアイスクリーム添え
Tarte instantanée à la rhubarbe avec glace à la rhubarbe

焼きたてチョコレートスフレ　お好みのアイスクリームを添えて（+300円）
Soufflé au chocolat avec a votre choix　(+300yen)

≪MENU　B ≫

¥11，000（税込）

シェフ・ズ・テーブル
季節の極上食材を使用したシェフのスペシャルコースです

季節の一口オードブル盛合せ

シェフのこだわりオードブル

季節の安曇野野菜のポタージュ

本日の極上鮮魚料理

お口直しのグラニテ

本日シェフのおすすめお肉料理
（数種類からお好きなものをお選びいただけます）

シェフおすすめのデザート

食後のお飲み物

---

infusion

≪ 夏の味覚を味わうコース ≫

¥8, 500(税込)

全国から届く旬の食材を味わえる
期間限定の季節コースです

旬のアミューズ盛り合わせ
カリフラワーのムースと本ズワイガニのタルタル、長崎産姫サザエのエスカルゴバター焼き
旬の鮮魚のマリネと有機野菜の自家製ピクルス、アンチョビクリームの南仏風プチシュー

蝦夷アワビと天然真鯛のカルパッチョ
グリーンアスパラガスとウズラの卵の燻製　生姜と煎酒風味

“クレームドマイス”トウモロコシの冷製ポタージュ
又は
アンダルシア風　ガスパチョスープ

岩手産、“プラチナポーク”肩ロース肉のロースト、エシャロットのガストリックソース
又は
北海道産、牛フィレ肉のロースト、トリュフ風味の赤ワインソース
又は
アイルランド産 グラスフェッド仔羊、骨付き背肉のロースト　粒マスタードとバジルのソース
又は
本日のおすすめお肉料理(+¥1200～)
(鴨のコンフィー、夏鹿のロースト、鶉のファルシーなど)

イタリア産、マントヴァメロンのカクテルジュレ仕立て
バニラのババロアと胡瓜風味のカスタードソース

＊アレルギーや苦手な食材がある方はご遠慮なくお申し付けください。
お会計の際サービス料5%いただいております。

infusion