

dinner

dinner time 17:00-21:00 [last order 20:30]
金曜日、土曜日 17:00-22:00 (last order 21:00)

ディナーメニュー

価格は全て税込価格です

course menu

好きな前菜、パスタやメイン料理を選べるコースメニュー

fleur フルール ¥3,480

前菜 + パスタ or メイン どちらか1品 + コーヒー or 紅茶 [アールグレイ]
ホット/アイス

前菜と料理のディナーコースメニュー。

好きな前菜を1品、好きなパスタ、もしくはメイン料理をどちらかを1品お選びください。

bouquet ブーケ ¥4,380

前菜 + パスタ、メイン料理 + コーヒー or 紅茶 [アールグレイ]
ホット/アイス

前菜、パスタ、メイン料理のディナーコースメニュー。

好きな前菜を1品、好きなパスタを1品、好きなメイン料理1品を

右ページからお選びください。

kid's pasta ¥980

日替りパスタ [トマトソース or クリームソース] + キッズドリンク [オレンジ or アップル] + キッズデザート

選べるディナー前菜

シェフの一押し

前菜4種盛り合わせ

《ディナー価格 + ¥300》

季節の食材や調理法にこだわりセレクトしたシェフおすすめの前菜盛り合わせ

今月のおすすめ

低温調理した甲州牛のローストビーフと白桃のインサラータ

しっとり柔らかく仕上げバルサミコソースとクルミをアクセントに 《ディナー価格 + ¥100》
桃のサラダ仕立て

鮮魚のカルパッチョ ベビーリーフサラダと自家製ヴェネグレット

旬の鮮魚を自家製のレモンドレッシングで
本日の鮮魚はスタッフまでおたずねください

選べるディナーパスタ

今月のおすすめ

甲州牛と茄子のラグー 自家製キタツラ

《ディナー価格 + ¥300》

粗挽きの和牛を香ばしく焼き付け、赤ワインとハーブで
コクと酸味のある仕上がりに

今月のおすすめ

富士の介と焼きズッキーニの冷製ジェノベーゼ

《ディナー価格 + ¥100》

柔らかな身質のサーモンにくるみやアンチョビを加えたジェノベーゼソースで

健味どりとスイートコーンのハーブバターソース

低温調理でしっとり仕上げた胸肉にセージ香るバターソースを合わせて

選べるディナーメイン

シェフの一押し

甲州牛のグリル サルサスカローニョ

《ディナー価格 + ¥1,200》

エシャロットとイタリアンパセリを合わせたシェフオリジナルソースを添えて

今月のおすすめ

富士の介のムニエル ラヴィゴットソース

《ディナー価格 + ¥500》

しっとり焼き上げたサーモン

ドライトマトやエシャロットを細かく刻み酸味を加えた爽やかなソースを添えて

健味どりのピカタ ゴルゴンゾーラソース

低温調理で仕上げた胸肉を卵と絡めて焼き上げ
ブルーチーズの芳醇な香り広がるソースと共に

山梨のこだわり食材をご用意しています



甲州牛



富士の介



健味どり

詳しくは、別紙のラ・メゾン「つなげる」プロジェクトをご覧ください。