



a la carte menu

前菜 *Hors d'oeuvre*

五穀米とボスケソチーズのアランチーニ ARANCINO WITH FIVE-GRAIN RICE AND BOSCAZO CHEESE	¥1,760
ピペラード 自家製バントレッシュと共に PIPERADE WITH HOMEMADE BUNDT RELISH	¥1,760
テットドフロマージュのソテーとレンズ豆 粒マスタードソース SAUTEED TÈTE DE FROMAGE AND BINGED BEANS WITH MUSTARD SAUCE	¥2,090
信州サーモンのカルパッチョ SHINSHU SALMON CARPACCIO	¥2,310
季節のサラダグルマン 〈軽井沢サラダファームのサラダ・生ハム・サーモン～〉 SEASONAL SALAD GOURMAND <KARUIZAWA SALAD FARM NO SALAD, CURED HAM, SALMON～>	¥2,530
シャルキュトリー 3点盛り 〈生ハム・サラミ・リエット～〉 THREE CHARCUTERIES <CURED HAM, SALAMI, RIETTE～>	¥2,750

スープ *Soup*

季節のスープ SEASONAL SOUP	¥990
----------------------	------

メイン料理 *Main dish*

フランス産仔牛のサルティンボッカ FRENCH VEAL SALTIMBOCCA	¥3,960
国産牛頬肉の赤ワイン煮込み BRAISED JAPANESE BEEF HO HO WITH RED WINE	¥3,960
カスレ 〈ダボス牧場の豚で作ったベーコン・ソーセージ・フランス種の鴨コンフィ・豚足・信州の豆類〉 CASSOULET <BACON, SAUSAGE, FRENCH DUCK CONFIT, PIG'S FEET, AND BEANS FROM SHINSHU, MADE WITH PORK FROM THE DAVOS RANCH>	¥4,400
国産牛フィレ肉のグリル 100g GRILLED JAPANESE BEEF FILLET 100G	¥5,500

デザート *Dessert*

本日のデザート TODAY'S DESSERT	¥1,650
アイスクリーム盛り合わせ ICE CREAM PLATTER	¥1,320

食材の入荷状況によってメニューが変更する事がございます。

上記料金は消費税が含まれております。別途でサービス料（10%）を頂戴いたします。外来利用のお客様はテーブルでのお会計をお願いいたします。

Some menus may be changed by the arrival situation of ingredients.

Les prix ci-dessus incluent la taxe à la consommation. Des frais de service (10%) seront facturés séparément. Pour les patients externes, merci de payer à table.