

Grill Mille

Altitude of 1000

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ャーニ ¥1,760
ARANCINO WITH FIVE-GRAIN RICE AND BOSCAZO CHEESE

ピペラード 自家製バントレッシュと共に ¥1,760
PIPERADE WITH HOMEMADE BUNDT RELISH

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 ¥2,090
SAUTEED TÊTE DE FROMAGE AND BINGED BEANS WITH MUSTARD SAUCE

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〜〉 ¥2,530
SEASONAL SALAD GOURMAND <KARUIZAWA SALAD FARM NO SALAD, CURED HAM, SALMON〜>

シャルキュトリー 3 点盛り〈生ハム・サラミ・リエット〜〉 ¥2,750
THREE CHARCUTERIES <CURED HAM, SALAMI, RIETTE〜>

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 ¥4,400
〈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>

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.