

<Dinner Course>

ご注文はお二人様より 5,500 円(税込)

富士の介(キングサーモン×ニジマス)のマリネ カルパッチョ仕立て

地鶏の低温調理 ゆず風味サラダ仕立て

やまなしシャルキトリー3 種盛り合わせ

パテ・ド・Cave de ワイン県、鶏レバーのムース 五香粉の香り、
砂肝のコンフィ 花椒風味

メイン ヤマナシフォンデュ

A 甲州牛 リブロース肉、鹿肉 ロース肉、馬肉 モモ肉
もしくは

B 甲州牛 リブロース肉、ラム肉 モモ肉、ダチョウ肉 モモ肉

(自家製フォカッチャ・花巻付き)

<Yamanashi Fondue>

オイルフォンデュは、スイス発祥のフォンデュです。正式には、フォンデュ・ブルギニョンヌ(ブルゴーニュ風フォンデュ)と名付けられました。

チーズの代わりにオイルを熱し、その中で串に刺した肉を加熱して皿に取り、ソースを付けいただきます。

なぜ、ブルゴーニュ風となったのでしょうか？それは、考案者のローザンヌのカフェ・ボックというレストランのオーナーが、ブルゴーニュ地方で有名なシャロレー種の牛肉を使い、ブルゴーニュの赤ワインを合わせたことから、この名がつけました。

そこで、ブルゴーニュのソーヌ・エ・ロワール県、ボージュ市との姉妹都市契約を結ぶ、ワイン県の提供する料理の中に、このブルゴーニュの名がついたフォンデュを加えることとしました。

<ソース>

ブルゴーニュ風に従い、ディジョンマスタードを加えたオランダーズソース
同様に山梨県の姉妹都市のひとつ、中国四川省に因んだスパイシーなソース

お肉の追加

<各 90g>

甲州牛 リブロース肉	2,250
鹿肉 ロース肉	1,440
馬肉 モモ肉	1,200
ラム肉 モモ肉	1,650
ダチョウ肉 モモ肉	1,260
本日の自家製パン 2種	300

価格は全て税込価格です。