

Amuse-bouche

『アミューズ ブーシュ』

季節の食材で取り揃えます

Fujinosuke Cuisson à basse température

『富士の介 低温調理』

山梨県産のブランドマス。低温調理で仕上げました。

Poulet de marque Charbroiled

『銘柄鶏の炭火焼き』

全国各地の銘柄鶏を炭火焼きに致します。

Soupe de pétoncles séchés et de gingembre

『乾燥貝柱と生姜のスープ』

貝柱を2週間かけ乾燥しました。生姜の香りをお楽しみ下さい。

Le poisson frais du jour

『今日の鮮魚』

日替わりで提供させていただきます。

Granité

『お口直し』

夏らしい食材でさっぱりと仕上げます。

Boeuf noir japonais spécialement sélectionné

『特選黒毛和牛』

全国各地から状態の良い和牛を取り揃えます。

La salade du jour

『今日のサラダ』

日替わりで提供させていただきます。

Desserts assortis

『デザート盛り合わせ』

プリンアラモード、クリームソーダ、ピーチヨーグルト。
山梨県産のフルーツも添えさせていただきます。

Mignardise

『ミニタルデーズ』

日替わりで提供させていただきます。

仕入れ状況によりメニューが異なる場合がございます。あらかじめご了承下さいませ。



Takayuki.K

Class The Wolf 料理長
亀田 高行

- 料理長より -

夏の山中湖は高原のさわやかな空気と風に包まれます。

日常の生活を忘れ、ゆっくりと時の流れる山中湖へ

スタッフ一同、皆様のお越しを心よりお待ちしております。