

Amuse-bouche

『アミューズ ブーシュ』

鴨肉の中華まんと冬の食材で取り揃えます。

Coquilles Saint-Jacques meunière aux champignons sautés

『帆立貝柱のムニエル 茸ソテー』

帆立貝と茸。相性の良い食材です。

Coq au vin

『コック・オ・ヴァン』

鶏肉の赤ワイン煮込み。食べやすいようにアレンジしました。

Pot-au-feu de légumes d'hiver à la japonaise

『冬野菜の和風ポトフ』

蕪、海老芋、冬瓜など冬の野菜と、
牡蠣、蛸で和食のおでんをイメージしています。

Bouillabaisse

『ブイヤベース』

特製のソースと魚介で仕上げました。

Granité

『お口直し』

日替わりで提供させていただきます。

Bœuf noir japonais et agneau rôti, sélectionnés avec soin

『特選黒毛和牛 仔羊ロースト』

赤身の和牛、骨付き仔羊ローストでお召し上がり下さい。

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』

手作り苺大福とムース、季節のフルーツの盛り合わせです。

Mignardise

『ミニマルディーズ』

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 -

冬の山中湖は澄んだ空気と幻想的な風景につつまれます。
雪の積もった雄大な富士山を見に、ぜひ山中湖へ。
皆様のお越しをスタッフ一同、心よりお待ちしております。