



Amuses bouche

『アミューズ』

季節の魚介を中心に日替わりで提供致します。

poisson frais de saison

『季節の鮮魚』

温かいお魚料理と冷たいお魚料理の盛り合わせです。

L'éveil des Incas porc aux châtaignes espagnol

『インカのめざめ スペイン栗豚』

栗を食べて育ったスペイン豚と栗芋と呼ばれるジャガイモを合わせました。

Soupe de shamo Kaiji

『甲斐路軍鶏のスープ』

山梨県産の軍鶏肉のスープ。土瓶蒸し風に仕立てました。

Ormeau sauté

『鮑のソテー』

鮑のステーキをムニエルソースで仕上げます。

Granité

『お口直し』

柑橘系を中心に日替わりで提供致します

Spécial boeuf noir japonais

『特選黒毛和牛』

A5、A4ランクの和牛を取り寄せて提供致します。

Fromage du jour

『今日のチーズ』

食後にお酒と供にお召し上がりください。

Méli-mélo de desserts

『デザート盛り合わせ』

バターミルクのシャーベット、チーズケーキ、県産フルーツのプリュレを盛り合わせ致しました。

Petits Fours

『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 -

深まりゆく秋 富士の麓 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。