



Amuse-bouche

『アミューズ ブーシュ』

食事の始まり。旬の食材と地物の野菜で取り揃えます。

Figues séchées et jambon de poulet de marque

『ドライイチジクと銘柄鶏のハム』

鶏の胸肉を塩麴でマリネしハムに仕立てました。
ドライイチジクとイチジクのソースでお召し上がり下さい。

Champignon de Paris et ajillo de poulpe de la mer du Nord

『袋茸 北海蛸のアヒージョ』

中華でよく使用する袋茸。生の蛸とアヒージョに致しました。



Garbühl

『ガルビュール』

フランスの家庭料理です。
たくさんの野菜と山梨県産 富士桜ポークと一緒に煮込みました。

Le poisson frais du jour

『本日の鮮魚』

日替わりで提供させていただきます。



Granité

『お口直し』

柑橘類を中心に日替わりで提供させていただきます。

Boeuf noir japonais spécialement sélectionné

『特選黒毛和牛』

黒毛和牛赤身肉を中心に提供させていただきます。



Salade de fromage et de tomates maison

『自家製チーズとトマトのサラダ』

バジルをねり込んだ自家製のクリームチーズのサラダになります。



Fondant au fromage au matcha

『抹茶のフォンダンフロマージュ』

中がとろける温かい抹茶のチーズケーキになります。

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 －

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。