

# HORS D'OEUVRES

・Marinated Salmon Trout from Mt. Fuji ¥2,200

功刀鱒サーモントラウトのマリネ、平兵衛酢とともに  
富士山麓のサーモントラウトを、ディルとともにじっくりと漬け込みました

Assorted Charcuterie plate ¥2,800

シャルキュトリー盛り合わせ

モルタデラ、バイヨンヌ産生ハム、サラミ2種の盛り合わせ

・Greek Salad with Feta Cheese ¥2,400

ギリシャ風サラダ

フェタチーズ、オリーブ、フルーツマト、瓜系を使ったギリシャ風サラダです

・Argula Salad with Autumn fruits (Vegan) ¥2,400

秋のフルーツとルッコラのサラダ(ヴィーガン)

秋のフルーツとルッコラを組み合わせた、爽やかなサラダです

・Foie gras Creme with semi dried fruits ¥3,200

フォアグラのクレムーと栗と根セロリのモンブラン仕立て

軽く仕立てたフォワグラのムースと秋の食材を散りばめて

# SOUP

・Cold White Corn Soup (Vegan) ¥2,200

冷製ホワイトコーンスープ(ヴィーガン)

甘みのある白いとうもろこしをベースにした、さっぱりとした冷製スープです。

・Mushroom and truffle soup (Vegan) ¥2,200

マッシュルームとジロール茸のスープ(ヴィーガン)

深みのあるマッシュルームと旬のきのこの香りが楽しめるスープです。

Soup de Poisson de Roche ¥2,400

スープドゥポワソン

色々な魚介のエキスの詰まった出汁にサフランを加えた濃厚なスープです

# FISH

・Salmon meuniere Lemon butter sauce ¥4,500

功刀鱒のムニエル レモンバターソース

サーモンを軽く焼き上げ、レモンの香りを効かせた中はレアに仕上げました

・Salmon Strudel with sorrel sauce (for 2 pers) ¥7,600

功刀鱒のシュトルーデル オゼイユソースとともに(予約制 2人前)

サクサクの生地にサーモンを包み込み、さっぱりとしたソレルソースを添えました

・Ayu confit in low temperature with taraggon, black garlic puree ¥4,200

子持ち鮎のコンフィ、黒にんにくのピューレ、茗荷と小メロンとともに

旬の期間の短い子持ち鮎(2尾)をコンフィにし、茗荷と小メロンをたっぷり添えました

・Seabass and summer vegetable with aged Balsamic vinegar ¥3,800

スズキと夏野菜のヴィンテージバルサミコソース

スズキの旨味と夏野菜を、熟成バルサミコソースで一層引き立てました

・Braided Sabre fish with citrus butter sauce ¥6,000

太刀魚の網代仕立て、柑橘バターソース添え

太刀魚を三つ編みにして、柑橘の薫るブルブランソースで仕上げました

Roasted Canadian Lobster with stuffed conchiglie ¥12,000

カナダ産活オマール海老のロースト(2人前)コンキリエ

活オマール海老のロースト、リコッタチーズを詰めたコンキリエ添え、アメリカーナソース

# VEGAN

Wild Mushroom Ravioli with Vin jaune cream ¥3,800

香茸のラヴィオリ、ヴァン・ジョーヌの香り

幻の香茸を炒めてラヴィオリに詰め、ヴァン・ジョーヌのソースで絡めました

Avocado and fruit tomato Tartelet ¥4,000

アボカドとフルーツマトのタルトレット

フルーツマトとアボカドを愛媛の柑橘で和えたタルトです

# MEAT

Coq au vin with homemade fettucine ¥3,600

コック・オ・ヴァン、鶏もも肉の赤ワイン煮

鶏もも肉を赤ワインでじっくり煮込み、自家製のフェットチーネを添えました

・Goulasch, braised Beef cheek with paprika ¥3,800

牛頬肉のゲーラッシュ、甘長唐辛子とともに

牛頬肉をパプリカで煮込み、甘長唐辛子とシュペッツレを添えました

・Chura-Buta Shoulder Loin grilled with vegetables ¥4,800

美ら豚あぐー肩ロース肉のグリル、季節野菜とともに

沖縄の幻の豚、あぐー豚の肩ロースをロゼにグリルしました

・Japanese Duck roasted with blood orange ¥7,800

青森産「銀の鴨」フィレ肉のロースト

青森で育った究極のバルバリー種「銀の鴨」。その雄鴨のフィレ肉をローストしました

・Roasted Lamb chop with zucchini flower ¥7,200

アイルランド産仔羊のロースト、ズッキーニの花とともに

香ばしく焼き上げたラムチョップと、ズッキーニの花を組み合わせた一品です

・Japanese Wagyu Beef tenderloin, Red wine sauce 100g ¥9,000

黒毛和牛フィレ肉のロースト、赤ワインソース 100g

A3 黒毛和牛フィレ肉を濃厚な赤ワインソースとともに仕上げました

・Wagyu Beef Wellington (for 2 pers with reservation) ¥18,000

黒毛和牛フィレ肉のビーフウェリントン(2人前、予約制)

黒毛和牛をパイ生地で包み込み、フォワグラとトリュフとともにジューシーに焼き上げた贅沢な一品

・Tafelspitz with Matsutake ¥12,000

松茸のターフェルシュピッツ

ターフェルシュピッツは牛肉をブイヨンで煮たウィーンの伝統料理です

アルテリーベでは、黒毛和牛フィレ肉と香り高い松茸を使い、季節を感じる一皿に仕上げました

# CHEESE SELECTION

Assorted Cheese selection ¥3,000

・Brie ・Gorgonzola Dolce ・Emmental ・Feta ・Camembert cheese cake Etc...

アソートチーズセレクション:5種盛り

ブリー、ゴルゴンゾーラ・ドルチェ、エメンタール、フェタ、自家製カマンベールチーズケーキ等世界各地のチーズをセレクトして提供します。各種のチーズの味わいをお楽しみください。

# DESSERT

Sachetorte with whipped cream ¥1,000

ザッハトルテ

本場よりビターで立地なチョコレートの生地仕上げ、たっぷりのホイップクリームを添えて

・Boesendorfertorte with raspberry sherbet ¥1,500

ベーゼンドルフアートルテ

ベーゼンドルフアー社からもお墨付きを頂いたチョコレートとラズベリーのトルテです。

・Apple Pie in Ginko leaf with vanilla ice cream ¥1,500

銀杏の葉のアップルパイ、バニラアイス添え

日本大通りのイチヨウの葉パイにキャラメリゼしたりんごを詰めました。  
(焼成に30分ほどお時間を頂きます。お食事とともにご注文願います)

Alte Liebe x Masuizumi Gateau du Sake mature en fut de Chêne ¥1,500

アルテリーベx満寿泉 オーク樽香る貴醸酒ケーキ、酒粕のリオレとともに  
満寿泉の貴醸酒を染み込ませた特製ケーキ

Parfait Deux melons, glace au lait d'amande ¥1,500

2種類のマスクメロンのパルフェ、アーモンドミルクのソルベ  
2種類のメロンとアーモンドミルクのソルベにほんのり金木犀の香りを

メニューは季節によって移り変わって行きます。  
また、諸事情により食材が変更することがあります。