Menu de Confiance

Six plates prefix course

信頼の６皿コース　¥8,000(税込み)

Amuse Bouche 小前菜

Ladify sea urchin (Sea urchin and scrambled eggs with lobster sauce)

生ウニの貴婦人風

Les Entrées　前菜

（お好みの一皿をお選びください / (Pick your choice of Appetizer from below.)

・Oita cuttlefish tartare, served with squid ink chiffon cake, and salsa sauce with fresh fruit tomatoes.
大分県産甲イカのタルタル イカスミのシフォンケーキを添えて
フレッシュフルーツトマトのサルサソースで

・Daisen chicken thigh ballontine marinated in shio-koji,
stuffed with consommé jelly and foie gras, sweet and sour orange sauce on top.
塩麹でマリネした大山鶏もも肉のバロンティーヌ
コンソメジュレとフォアグラを詰めて 甘酸っぱいオレンジソースと共に

・French white asparagus with squid tartare served with the aroma of smoked cherry blossom.
フランス産ホワイトアスパラガス 甲イカのタルタルと共に 桜の燻製の香りをのせて(+¥1,800)

・Organic 16-grain rice cream risotto, with forest mushrooms and slices of fresh autumn truffle.
有機六雑穀米のクリームリゾット 森の木ノ子達
フランス産サマートリュフのスライスを敷き詰めて (+¥1,800)

Spécialité　スペシャリテ

Variety of seasonal vegetables plate - 28 kinds

山梨県産 無農薬野菜達 28 種の盛り合わせ

Potage ポタージュ

（お好みの一皿をお選びください / (Pick your choice of potage from below.)

・"ZERO Milk Fat" seasonal vegetable natural potage.
“乳脂肪一切なし”季節野菜のナチュラルポタージュ

・ "chez tomo speciality" Marseille style fish soup.
“シェトモ特製”地魚を使ったマルセイユ風お魚のスープ

Main dishes　主菜

（お好みの一皿をお選びください / (Pick your choice of main dishes from below.)

・Hokkaido cod steamed with vermicelli made from bean pasta,
served with clam jus and hollandaise sauce.
北海道産真鱈のヴァプール お豆のパスタで作ったバーミセリと共に
アサリのジュとオランデーズソース

・French Lozère lamb Navarin, served with roasted brussels sprouts and new potato chips.
フランスロゼール産仔羊のナヴァラン仕立て
芽キャベツのローストと新ジャガイモのチップスを添えて

・New Zealand non-chemical beef fillet poêlé with Madera wine sauce.
ニュージーランド産ノンケミカル牛フィレ肉のステーキ マデラ酒風味のソース(+¥2,000)

・Hachis parmentier of grilled WAGYU beef sirloin with Port wine flavor.
ぐるむき和牛サーロインのグリエ アッシェパルマンティエ仕立て ポルト酒風味(+¥2,400)

・Instant steamed Ezo abalone served with southern French olive and liver sauce,
Ratatouille stuffed Pani Puri on side.
蝦夷アワビ瞬間スチーム パニプリに詰めたラタトゥイユと
南仏風オリーブと肝のソースで (+¥1,800)

Les Desserts　デザート

Chefs imaginational dessert and coffee or tea

イマジネーションのデザート

コーヒー又は紅茶

表記の金額は全て税込価格です。/ All prices are tax include

Menu de Gourmand

Ten plates prefix course
厳選食材 10 皿コース
¥12,000 (税込み)

Ladify sea urchin
(Sea urchin with scrambled eggs and sauce américaine)

Oita cuttlefish tartare, served with squid ink chiffon cake, and salsa sauce with fresh fruit tomatoes.
大分県産甲イカのタルタル
イカスミのシフォンケーキを添えて
フレッシュフルーツトマトのサルサソースで

Seasonal vegetables plate - 28 kinds.
山梨県産無農薬野菜達 28 種の盛り合わせ

Black sesame macaroons served with fresh ginger and fig red wine compote.
黒ゴマのマカロン
新生姜と無花果の赤ワインコンポートと共に

Organic 16-grain rice and various mushrooms cream risotto, topped with slices of French summer truffle.
有機六雑穀米のクリームリゾット 森の木ノ子達
フランス産サマートリュフのスライスを敷き詰めて

Marriage of consomme royale and foie gras sauce.
コンソメロワイヤル
フォアグラソースのマリアージュ

Today's granité
本日のお口直しのグラニテ

French Lozère lamb and ratatouille Navarin-style, new potato chips on side.
フランスロゼール産仔羊と
ラタトゥイユのナヴァラン仕立て
新ジャガイモのチップスを添えて

Water pudding.
ウォータープリン バニラ風味

Chefs' imaginational dessert and coffee or tea
イマジネーションのデザート

コーヒー又は紅茶

Menu de Premium

Nine plates prefix course
プレミアム 9 皿コース
¥15,000 (税込み)

Ladify sea urchin
(Sea urchin with scrambled eggs and sauce américaine)
生ウニの貴婦人風

French white asparagus with squid tartare served with the aroma of smoked cherry blossom.
フランス産ホワイトアスパラガス
甲イカのタルタルと共に 桜の燻製の香りをのせて

Seasonal vegetables plate - 28 kinds.
山梨県産無農薬野菜達 28 種の盛り合わせ

Organic 16-grain rice and various mushrooms cream risotto, topped with slices of French summer truffles.
有機六雑穀米のクリームリゾット 森の木ノ子達
フランス産サマートリュフのスライスを敷き詰めて

Instant steamed Ezo abalone served with southern French olive and liver sauce, Ratatouille stuffed Pani Puri on side.
蝦夷アワビ瞬間スチーム
パニプリに詰めたラタトゥイユと
南仏風オリーブと肝のソースで

Today's granite
本日のお口直しグラニテ

Roasted non-chemical beef fillet from New Zealand, French morille (morel) mushroom farcie, and rich morille sauce.
ニュージーランド産ノンケミカル
牛フィレのロースト
フランス産モリーユ（編笠茸）のファルシー
濃厚なモリーユのソースと共に

Water pudding
ウォータープリン バニラ風味

Chefs' imaginational dessert and coffee or tea
イマジネーションのデザート
コーヒー又は紅茶

表記の金額は全て税込価格です。

Menu de Luxe

Thirteen plates prefix course

ラグジュアリー13 皿コース ¥28,200(税込み)

Ladify sea urchin
(Sea urchin and scrambled eggs with lobster sauce)
生ウニの貴婦人風

Tottori Pref. Daisen chicken breast and stick senor terrine
with foie gras mousse and kumquat compote on side.
鳥取県産大山鶏むね肉とスティックセニョールのテリーヌ
フォアグラのムースと金柑のコンポート添え

Marinated Fuji salmon from Shizuoka Pref. and sour cream herbs mousse tart.
静岡県産富士サーモンのマリネ 香草入りサワークリームのムース タルト仕立て

Variety of seasonal vegetables plate - 28 kinds
山梨県産 無農薬野菜達 28 種の盛り合わせ

Tomato macaron with fruit tomatoes and mozzarella cheese.
トマトマカロン フルーツトマトとモッツァレラチーズと共に

Organic 16-grain rice cream risotto, with forest mushrooms and slices of fresh autumn truffle.
有機十六雑穀米のクリームリゾット
森の木ノ子達とフレッシュトリュフのスライスを敷き詰めて

New onion mousse pudding with the scent of cherry blossoms.
新タマネギのムース プリン仕立て 桜の香りをのせて

Flash steamed Ezo abalone with the scent of smoked cherry blossoms,
served with Parmesan, olive and abalone liver sauce.
蝦夷アワビの瞬間スチ-ム 桜の燻製の香りをのせて　パルメザン オリーブ 肝のソースと共に

Today's granité
本日のお口直しのグラニテ

Hachis parmentier of grilled WAGYU beef sirloin with Port wine flavor.
ぐるむき和牛サーロインのグリエ アッシェパルマンティエ仕立て ポルト酒風味

Water pudding.
ウォータープリン バニラ風味

Strawberry dessert.
春いちごのフレジェ ショートケーキ仕立て バジルのフレーバーと共に

Valrhona 66% chocolate mousse, Grand Marnier scented orange ice cream.
カカオ 66% バローナチョコレートムース オレンジ香るアイスクリーム

coffee or tea
コーヒー又は紅茶