

# Menu de Confiance

Six plates prefix course 信頼の6皿コース

## Amuse Bouche 小前菜

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

生ウニの貴婦人風

## Spécialité スペシャルリテ

Variety of seasonal vegetables plate - 28 to 30 kinds

山梨県産 無農薬野菜達 28~30種の盛り合わせ

## 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. )

- **Brandade of Aomori pref. cod with low-temperature cooked cod and lily root and soft roe sauce.**  
青森県産真鱈のブランダート、低温調理した真鱈とゆり根と共に自家製燻製香る白子のソースで
- **Spanish Iberian pig tongue and canola flower terrine, served with new onion pickles and whole grain mustard sauce.**  
スペイン産イベリコ豚タンと菜の花のテリーヌ仕立て、新タマネギのピクルス添え、粒マスタードのソー

## Potage ポタージュ

(お好みの一皿をお選びください / (Pick your choice of Appetizer 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
- **Organic sixteen grain rice doria with French truffle and multi mashroom soup.(¥1600)**  
有機十六穀米のドリアとフランス産トリュフ、森の木ノ子達のスープ仕立て

## Main dishes 主菜

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

- **Sautéed red sea bream from Ehime pref. with oyster velouté, shrinking spinach and salad spinach on side.**  
愛媛県産真鯛のソテー、カキのヴルーテと共に、ちぢみほうれん草とサラダほうれん草を添えて
- **Ballottine of Oyama chicken from Tottori pref. with roasted Chinese yam and light brown sauce.**  
鳥取県産大山鶏のバロンティーヌ仕立て 長芋のローストと共に 軽いブラウンソースで
- **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ポワレ マデラ酒風味のソース (+¥1600)
- **Hachis parmentier of grilled WAGYU beef sirloin with Port wine flavor. (+¥1800)**  
ぐるむき和牛サーロインのグリエ アッシュェパルマンティエ仕立て ポルト酒風味
- **Momently steamed live abalone with French truffle coulis and liver sauce, shrinking spinach feuillantine on side.**  
活アワビの瞬間蒸し、フランス産トリフのクーリーと肝のソース (+¥1800)  
ちぢみほうれん草のフィヤンティーヌ添え

## Les Desserts デザート

Chefs imaginal dessert and coffee or tea

イマジネーションのデザートとコーヒー又は紅茶

## Menu de Gourmand

Ten plates prefix course  
厳選食材 10 皿コース

¥8,900 (税込)

### Ladify sea urchin

(Sea urchin with scrambled eggs and sauce américaine)

生ウニの貴婦人風

Seasonal vegetables plate - 28 to 30 kinds.  
山梨県産無農薬野菜達 28~30 種の盛り合わせ

Brandade of Aomori pref. cod with low-  
temperature cooked cod  
and lily root and soft roe sauce.  
青森県産真鱈のブランダード、低温調理した  
真鱈とゆり根と共に  
自家製燻製香る白子のソースで

Organic sixteen grain rice doria with French  
truffle and multi mushroom consommé soup.  
有機十六穀米のドリアとフランス産トリュフ、  
森のキノコ達のコンソメスープ仕立て

White kidney beans and truffle cream, charred  
soy sauce feuillantine, served with Monaca  
(Japanese wafer).

白インゲン豆とトリフ風味のクリーム、焦がし  
醤油のフィヤンティエヌ、最中と共に

Cold new onion potage with bacon and onion  
slices, crispy tarte flambée on side.

新タマネギの冷製ポタージュ、ベーコンと  
オニオンスライスをのせてパリパリに焼かれた  
薄い板を添えて(タルトフランベ)

### Today's granité

本日のお口直しのグラニテ

Roasted duck breast from Aomori pref. with  
white lever and duck meat cake on sauce  
salmis.

青森県産 鴨ムネ肉のロースト、白レバーと鴨肉  
のケーキ仕立て  
サルミソースをしきつめて

### Water pudding.

ウォータープリン バニラ風味

Chefs' imaginal 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

¥12,000 (税込)

### Ladify sea urchin

(Sea urchin with scrambled eggs and sauce américaine)

生ウニの貴婦人風

Seasonal vegetables plate - 28 to 30 kinds.  
山梨県産無農薬野菜達 28~30 種の盛り合わせ

Brandade of Aomori pref. cod with low-  
temperature cooked cod  
and lily root and soft roe sauce.  
青森県産真鱈のブランダード、低温調理した  
真鱈とゆり根と共に  
自家製燻製香る白子のソースで

French truffle and organic sixteen grain rice  
doria with consommé.

フランス産トリュフと森のキノコ達、  
有機十六穀米のドリア仕立て  
コンソメスープをそそいで

Momently steamed live abalone with French  
truffle coulis and liver sauce, shrinking  
spinach feuillantine on side.

活アワビの瞬間蒸し、フランス産トリフ風味の  
クーリーと肝のソース、ちぢみほうれん草の  
フィヤンティエヌ添え

### Today's granite

本日のお口直しグラニテ

Roasted New Zealand non-chemical beef fillet,  
served with chestnut pumpkin coulis and  
black truffle 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、栗カボチャのクーリー 黒トリフ風味  
のソース

### Water pudding

ウォータープリン バニラ風味

Chefs' imaginal 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