

# Menu de Confiance

Six plates préfixe cours ¥5,900

## Amuse Bouche Small Appetizer

Oeufs brouillés aux oursins

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

## Spécialité speciality

Légumes organiques chauds et froids

Variety of seasonal vegetables plate - 28 to 30 kinds"second

## Les Entrées Appetizers (Pick your choice of Appetizer from below)

- Confit de "Ayu" et mariné de concombre avec mousse de "Ayu".  
Cold Ayu (fish) confit with marinade cucumber and kiwi fruit sauce.
- Rôti de bœuf froids avec ecrase de pomme de terre et gelée de betterave.  
Cold "roast beef" of New Zealand beef, served with potato ecrase and beet jelly.
- Soupe de foie gras et rizotte de truffes d'été.  
Risotto covered with fresh summer truffle arrived directly from France,  
served with foie gras consommé. (+¥1,600)
- Foie gras poêlée et pâté à la maison, rossini.  
Rossini with Hungarian foie gras poêlé and home-made pâté,  
served with black truffle sauce. (+¥1,600)

## Potage Soups (Pick your choice of soup from below)

Potage aux légumes de saison

"ZERO Milk Fat" seasonal vegetable natural potage.

Or

Soupe de poissons comme à Marseille

"chez tomo speciality" Marseille style fish soup.

## Les poissons ou viandes Main dishes (Pick your choice of Main dishes from below)

- Meunière de Turbot avec mousse de st-jacques, sauce vin blanc au safran..  
Meunière of flatfish from Aoyama pref. and fluffy scallop mousse, served with  
white wine and saffron sauce.
- Ballottine de poulet et foie-gras sauce antiboise.  
Hungarian foie gras and chicken leg ballottine with antiboise sauce.
- Côte de porc cuit avec fricassée de girolles.  
Yamagata Pref. pork ribulose baked with bamboo charcoal, served with  
French girolle mushroom fricassee.(+¥1,600)
- Filet de bœuf poêlée sauce madère  
New Zealand non-chemical beef fillet poêlé with Madera wine sauce. (+¥1,600)
- Aloyau grillé avec purée de champignons  
Grilled WAGYU beef sirloin with Shalyapin sauce. (+¥1,800)

Dessert aux choix et Café, thé

Chefs imaginalional dessert and coffee or tea

## Menu de Gourmand

Ten plates gourmet cours  
¥8,900

Oeufs brouillés aux oursins

Ladify sea urchin

( Sea urchin and scrambled eggs with lobster sauce )

Légumes organiques chauds et froids

Variety of seasonal vegetables plate -  
28 to 30 kinds”second.

Soupe de foie gras et rizotte de truffes d'été

Risotto covered with fresh summer truffle  
arrived directly from France, served with  
foie gras consommé.

Confit de AYU et son rillettes,  
gelée de betteraves.

Cold Ayu (fish) confit, Ayu rillettes and beet  
jelly, served like the flow of a river.

Gaspacho avec gelée de basilic.

Organic vegetables gazpacho with basil jelly.

Mousse de st-jacques, sauce safran.

Fresh scallop mousse pavé with saffron sauce.

Granité du jour.

Today's granité

Côte de porc cuit avec fricassée de girolles.

Yamagata Pref. pork ribulose baked with  
bamboo charcoal, served with French  
girolle mushroom fricassee.

Water pudding.

Vanila water pudding.

Dessert aux choix et Café, thé

Chefs imaginalional dessert and coffee or tea

## Menu de Premium

Premium course ¥12,000

Oeufs brouillés aux oursins

Ladify sea urchin

( Sea urchin and scrambled eggs with lobster sauce )

Légumes organiques chauds et froids

Variety of seasonal vegetables plate -  
28 to 30 kinds”second.

Foie gras poêlée et pâté à la maison,  
Rossini.

Rossini with Hungarian foie gras poêlé  
and home-made pâté,

Soupe de truffes et rizotte de truffes d'été.

Risotto covered with fresh summer truffle  
arrived directly from France,  
served with consommé.

Mousse de st-jacques et truffes d'été  
avec extrait de st-jacques.

Fresh scallop cuit and scallop mousse  
served with summer truffle  
and scallop essence.

Aloyau grillé avec purée de truffes.

Summer truffle purée and grilled  
Wagyu beef sirloin covered with truffle.

Water pudding.

Vanila water pudding.

Dessert aux choix et Café, thé

Chefs imaginalional dessert and coffee or tea