

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.)

- **Marinated red trout from Hokkaido pref. Akan Lake and cauliflower mousse wrapped in saffron jelly, served with herb flavored white wine sauce.**
北海道阿寒湖産紅マスのマリネとカリフラワーのムース
サフラン風味のゼリー包み、香草風味の白ワインソースで
- **Ballotine of low-temperature cooked domestic pork medalion, served with bittersweet tomato sauce and vanilla bread pudding.**
国産豚フィレ肉の低温調理、キャベツをまとったバロンティーンヌ仕立て
甘酸っぱいトマトのソースと共に、バニラ風味のパンプディング添え

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.**
“シエトモ特製”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 and Chinese cabbage étuvée, with beans cream white wine sauce and crispy pasta.**
愛媛県産真鯛ソテー、白菜のエチュベ、お豆のクリームを使った白ワインソース
お豆のパスタを散りばめて
- **Domestic beef shank Bourguignon, served with baked radish compote and cumin flavored carrot puree.**
国産牛すね肉の赤ワイン煮込み、焼き大根のコンポートと共に
クミン香るニンジンのピューレを添えて
- **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
- **Live abalone sauté with shrimp mousse, liver sauce and vegetable feuillantine.**
活アワビのソティー、エビのムース、肝のソース、野菜のフィヤンティーンヌと共に
(+¥1800)

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

Marinated red trout from Hokkaido pref. Akan
Lake and cauliflower mousse
wrapped in saffron jelly.
北海道阿寒湖産紅マスのマリネとカリフラワーの
ムース、サフラン風味のゼリー包み

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

Sweet potato cream and charred soy sauce
feuillantine, served with Monaca
(Japanese wafer).
金時芋のクリーム、焦がし醤油の
フィヤンティーン、最中と共に

Cold organic Shogoin turnip soup and fluff of
shrimp mousse.
有機聖護院カブの冷製スープとふわふわの
エビのムースを添えて

Today's granité
本日のお口直しのグラニテ

Roasted Yezo deer loin, with black pepper
sauce, celery compote and grapefruit zeste.
蝦夷鹿ロース肉のロースト、黒胡椒風味のソース
セロリのコンポート、
グレープフルーツジェスト添え

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

Marinated red trout from Hokkaido pref.
Akan Lake and cauliflower mousse
wrapped in saffron jelly.
北海道阿寒湖産紅マスのマリネとカリフラワー
のムース、サフラン風味のゼリー包み

French truffle and organic sixteen grain rice
gratin 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 and
yuzu citrus flavored black Japanese radish
compote served with liver sauce.
活アワビの瞬間蒸し、ユズ風味
黒大根のコンポート添え、肝のソースで

Today's granité
本日のお口直しグラニテ

New Zealand non-chemical beef fillet **poêlé**,
served with black truffle sauce and beets
vinaigrette.

ニュージーランド産ノンケミカル牛フィレの
ポワレ、黒トリフ風味のソース、
ビーツのビィネグレットと添え

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