

Menu de Confiance

Six plates prefix course

信頼の6皿コース ¥5900 (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

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.)

- **Rustic pâté and home-made tomato bread, served with coconut oil cheddar cheese, sweet potato purée and fritte on side.**
田舎風パテとココナッツオイルで作られたチェダーチーズ トマト風味の自家製パンのオープンサンド仕立て サツマイモのピューレとフリットを添えて
- **Lightly smoked autumn mackerel mariné with Hisui eggplante and sour cream.**
軽く燻製が香る秋サバのマリネとそばの実のサラダ
翡翠茄子のテリーヌ仕立て サワーcreamのソースで
- **Organic mixturc of 16 different kinds of cereals and rice cream risotto, covered with sliced French truffle.** (+¥1400)
フランス産黒トリュフとさまざまな国産きのこ有機十六黒米のクリームリゾット

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” 季節野菜の冷製ナチュラルポタージュ

又は / Or

"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温製お魚のスープ

Main dishes 主菜

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

- **Roasted sea bream with nuts, multi mushroom sauté and squid mousse with mushroom cream sauce.**
愛媛県産真鯛と木の実のロースト 様々なきのこのソテーとイカのムース
きのこのクリームソースで
- **White wine stew of Lamb from Lozère and white kidney beans with home-made short pasta.**
フランスロゼール産仔羊と白いんげん豆の白ワイン煮込み 自家製ショートパスタと共に
- **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 (+¥1,600)
- **Hachis parmentier of grilled WAGYU beef sirloin with Port wine flavor.** (+¥1,800)
ぐるむき和牛サーロインのグリユ アッシュェパルマンティエ仕立て ポルト酒風味
- **Steamed live abalone with black radish compote and liver sauce.** (+ ¥1,800)
活蝦夷アワビの瞬間蒸し、黒大根のコンポート、肝のソースで

Les Desserts デザート

Chefs imaginalional 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

Lightly smoked autumn mackerel marine
with Hisui eggplant and sour cream.

軽く燻製が香る秋サバのマリネと翡翠茄子の
テリーヌ仕立て サワクリームソースで

Monaka (Japanese wafer), combination of
Ardèche chestnut cream, candied chestnut

Ecrase and soy sauce feuillantine.

アルディッシュ産栗のクリーム、
渋皮煮のエクレゼ、
最中、醤油風味のフィヤンティース

Organic mixture of 16 different kinds of cereals
and rice cream risotto, covered with sliced

French fill truffle

有機十六穀と米とお米のクリームリゾット
フランス産秋トリフのスライスを敷き詰めて

Cold cauliflower

potage with cubic shrimp and scallop.

カリフラワーの冷製ポタージュ、キューブ状のエ
ビと帆立貝を浮かべて

Today's granité

本日のお口直しのグラニテ

Low-temperature cooked Spanish suckling pig
roast, served with ginger feuillantine

and grain mustard sauce.

スペイン産乳飲豚ロースの低温調理、生姜風味の
フィヤンティース、粒マスタードソース

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

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

Lightly smoked autumn mackerel mariné
with Hisui eggplant and sour cream.

軽く燻製が香る秋サバのマリネと翡翠茄子の
テリーヌ仕立て サワクリームソースで

Organic mixture of 16 different kinds of cereals
and rice cream risotto, covered with sliced

French fill truffle

有機十六穀米とお米のクリームリゾット
フランス産秋トリフのスライスを敷き詰めて

Steamed live abalone with black radish
compote and liver sauce.

アワビの瞬間蒸し、黒大根のコンポート、
肝のソースで

Today's granité

本日のお口直しグラニテ

Roasted New Zealand non-chemical beef fillet,
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
ロースト 黒トリフ風味のソース、
ビーツのビネグレットと共に

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