

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.)

- **Scallop flan (egg tofu) served with marinated homemade smoked scallops and French girolle mushrooms grecque.**
ホタテのフラン(卵豆腐仕立て) 自家製燻製をかけたホタテのマリネとフランス産ジロール茸のグレッグを添えて
- **Avocado and paprika terrine with clear tomato jelly and Portuguese prosciutto ham, basil sauce on side.**
アボカドとパプリカのテリーヌ 透明なトマトのジュレとポルトガル産生ハムと共に バジルソース
- **French summer truffles and forest mushrooms cream risotto made with organic 16-grain rice.** (+¥1700)
有機十六雑穀米のクリームリゾット フランス産夏トリフと森のキノコをひきつめて

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

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 snapper Ehime pref. with vermicelli, Marinere Sauce of mussels from Aomori pref. on side.**
愛媛県産真鯛のソテー バーミセリ添え 青森県産ムール貝 マリニエールソース
- **Roasted Daisen chicken from Tottori pref. marinated in salted koji, served with eggplant compote and green pepper sauce.**
塩麴でマリネした鳥取県産大山鶏のロースト 米茄子のコンポートと共に グリンペッパーソースで
- **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.**
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(+¥1800)
- **Flash-steamed live abalone with potato straw and charred vermicelli served with saffron marinère sauce.**
活アワビの瞬間蒸し ジャガイモのワラ仕立てと焦がしバーミセリ添え サフラン風味のマリニエールソース (+¥1800)

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

Scallop Flan royale served with
French girol mushrooms grecque.
ホタテ貝のフラン ロワイヤル仕立て
フランス産ジロール茸のグレッグ

French summer truffles and forest mushrooms
cream risotto made with organic 16-grain rice

有機十六雑穀米のクリームリゾット
フランス産フレッシュ夏トリフと
森のキノコをひきつめて

Summer corn cream and burnt soy sauce-
flavored coating, wrapped with thin
Japanese wafers (Monaka).

トウモロコシのクリーム
焦がし醤油風味のゼリー 最中と共に

Watermelon and tomato gazpacho.
スイカとトマトのガスパッチョ仕立て

Today's granité

本日のお口直しのグラニテ

Belly confit of Marumi pork from Miyazaki pref.
with radish compote and truffle consommé soup.

宮崎県産まるみ豚バラのコンフィ
大根のコンポート
トリフ風味のコンソメスープと共に

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

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

Scallop Flan royale served with
French girol mushrooms grecque.
ホタテ貝のフラン ロワイヤル仕立て
フランス産ジロール茸のグレッグ

French summer truffles and forest mushrooms
cream risotto made with organic 16-grain rice

有機十六雑穀米のクリームリゾット
フランス産フレッシュ夏トリフと
森のキノコをひきつめて

Flash-steamed live abalone with
charred vermicelli served
with saffron marinière sauce.

活アワビの瞬間蒸し 焦がしバーミセリ添え
サフラン風味のマリニエールソース

Today's granite

本日のお口直しグラニテ

Roasted New Zealand non-chemical beef fillet
with charia pin sauce,
French truffle on side.

ニュージーランド産ノンケミカル
牛フィレのロースト
シャリアピンソース フランス産夏トリフ添え

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