

# 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 kinds

山梨県産 無農薬野菜達 28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. )

- **Various domestic mushrooms terrine, served with low-temperature cooking of fall salmon and white wine sauce.**

いろいろな国産木ノ子を使ったテリーヌ仕立て 秋鮭の低温調理と白ワインのソースと共に

- **Boudin Noir cake and homemade brioche with Jonathan apple compote on side.**

ブータンノワール ケーキ仕立て 自家製ブリオッシュと紅玉のコンポートを添えて

## 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

- **Cubic doria made from organic 16-grain rice, served with black truffle and Wagyu beef consommé onion soup.**

有機十六雑穀米のキュービックドリヤ

黒トリュフ 和牛風味のコンソメオニオンスープと共に

(+¥1800)

## 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. )

- **Sauteed red sea bream from Ehime Pref.**

served with lightly smoked scallop cream croquette and herbal sauce.

愛媛県産真鯛のソテー 軽く燻製香るホタテのクリームコロケと共に 香草ソースで

- **Bone-in chicken thigh braised in red wine,**

served with Anno sweet potato puree and homemade Inca no Mezame potato chips.

骨付き鶏モモ肉の赤ワイン煮込み 安納芋のピューレとインカのめざめのチップを添えて

- **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 (+¥2000)

- **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(+¥2400)

- **Instantly steamed live abalone, served with cream croquette of abalone liver and a light coquillage sauce.**

(+¥1800)

活アワビの瞬間蒸し アワビの肝のクリームコロケ コキヤージュ風味の軽いソースと共に

## 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 (税込み)

Ladify sea urchin

(Sea urchin with scrambled eggs and sauce  
américaine)

生ウニの貴婦人風

Seasonal vegetables plate - 28 kinds.

山梨県産無農薬野菜達 28 種の盛り合わせ

• Boudin Noir cake and homemade brioche with  
Jonathan apple compote on side.

ブーダンノワール ケーキ仕立て  
自家製ブリオッシュと紅玉のコンポートを添えて

Cubic doria made from organic 16-grain rice, served with  
black truffle and Wagyu beef consommé onion soup.

有機十六雑穀米のキュービックドリア  
黒トリュフ 和牛風味のコンソメオニオンスープと

French chataigne (chestnut) paste covered  
with cinnamon coating, sandwiched with Monaka  
(Japanese crispy wafers made from pounded rice).  
フランス産シャテーニュ(栗)のペースト 最中  
シナモン風味の被膜をまとして

Zero animal fat, organic red sweet potato cold potage  
with roasted sweet potato flavor.

動物性脂肪分ゼロ  
有機紅あずまの冷製ポタージュ 焼芋風味

Today's granité

本日のお口直しのグラニテ

Grilled pork tongue compote from Iberico, Spain,  
served with poached quail egg and grain mustard sauce.  
スペイン産 イベリコ豚舌のコンポートからのグリエ  
うずらの卵のポーチドエッグ添え 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' imaginalional 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 (税込み)

Ladify sea urchin

(Sea urchin with scrambled eggs and sauce  
américaine)

生ウニの貴婦人風

Seasonal vegetables plate - 28 kinds.

山梨県産無農薬野菜達 28 種の盛り合わせ

Various domestic mushrooms terrine,  
served with low-temperature cooking  
of fall salmon and white wine sauce.

いろいろな国産木ノ子を使ったテリーヌ仕立て  
秋鮭の低温調理と白ワインのソースと共に

Cubic doria made from organic 16-grain rice, served with  
black truffle and Wagyu beef consommé onion soup.

有機十六雑穀米のキュービックドリア  
黒トリュフ 和牛風味のコンソメオニオンスープと

Instantly steamed live abalone, served with cream croquette  
of abalone liver and a light coquillage sauce.

活アワビの瞬間蒸し アワビの肝のクリームコロケ  
コキヤージュ風味の軽いソースと共に

Today's granite

本日のお口直しグラニテ

Roasted non-chemical beef fillet from New Zealand with  
black truffle sauce, sprinkled with burnt soy sauce powder.

ニュージーランド産ノンケミカル  
牛フィレのロースト 黒トリュフ風味のソース  
焦がし醤油風味のパウダーをまぶして

Water pudding

ウォータープリン バニラ風味

Chefs' imaginalional 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