

# Menu de Confiance

Six plates prefix course

信頼の6皿コース ¥7,000 (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. )

- **Marinated red trout from Lake Akan Hokkaido, served with cauliflower rice, tomato consommé jelly and basil sauce.**  
北海道阿寒湖産紅マスのマリネ  
カリフラワーライストマトコンソメジュレ バジルソース
- **Yamagata pork shoulder loin carpaccio with hash browns and sprout salad, greviche sauce on side.**  
山形豚肩ロースのカルパッチョ仕立て ハッシュドポテトとスプラウトのサラダと共に

## 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
- **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. )

- **Ravioli of sautéed red sea bream from Ehime Pref. and lightly stewed Chinese cabbage, served with crab and saffron sauce.**  
愛媛県産真鯛のソテーと白菜の軽い煮込みのラビオリ仕立て カニとサフランのソース
- **Fance Brittany duck leg confit served with soup garbure and pain de campagne.**  
フランスブルターニュ産 鴨モモ肉のコンフィ  
スープガルビュールと共に パンドカンパーニュを添えて
- **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)
- **Steamed Ezo abalone with stewed Chinese cabbage and liver ravioli.**  
蝦夷アワビのスチーム 白菜と肝の煮込み ラビオリ仕立て (+¥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  
¥10,000 (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

Marinated red trout from Lake Akan Hokkaido,  
served with cauliflower rice,  
tomato consommé jelly and basil sauce.  
北海道阿寒湖産紅マスのマリネ  
カリフラワーライスとトマトコンソメジュレ  
バジルソース

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

Monaka and Anno sweet potato cream  
with honey vinegar film jelly.  
最中と安納芋のクリーム  
ハチミツビネガーの被膜ゼリーと共に

Zero animal fats cefold potage of Shogoin turnips  
with shrimp mousse  
動物性脂肪分0 聖護院カブの冷製ポタージュ  
エビのムース添え

Today's granité  
本日のお口直しのグラニテ

Cuisson sous-vide of Hokkaido pork fillet served with pork  
cream croquette and apple compote, Salumi sauce on side.  
北海道産 豚フィレの真空調理 豚クリームコロケ  
リンゴのコンポート サルミソース

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

Yamagata pork shoulder loin carpaccio  
with hash browns and sprout salad,  
greviche sauce on side.  
山形豚肩ロースのカルパッチョ仕立て  
ハッシュドポテトとスプラウトのサラダと共に

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

Steamed Ezo abalone with  
stewed Chinese cabbage and liver ravioli.  
蝦夷アワビのスチーム 白菜と肝の煮込み  
ラビオリ仕立て

Today's granite  
本日のお口直しグラニテ

Roasted New Zealand non-chemical beef fillet, steamed  
turnips and grilled leek served with black truffle sauce.  
ニュージーランド産  
ノンケミカル牛フィレのロースト  
蒸しカブと焼きポロネギ  
黒トリュフ風味のソースと共に

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 Luxe

Thirteen plates prefix course

ラグジュアリー13皿コース ¥28,000 (税込)

Ladify sea urchin

(Sea urchin and scrambled eggs with lobster sauce)

生ウニの貴婦人風

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

Marinated red trout from Lake Akan Hokkaido,  
served with cauliflower rice, tomato consommé jelly and basil sauce.

北海道阿寒湖産紅マスのマリネ  
カリフラワーライスとトマトコンソメジュレ バジルソース

Yamagata pork shoulder loin carpaccio with hash browns and sprout salad.

山形豚肩ロースのカルパッチョ仕立て  
ハッシュドポテトとスプラウトのサラダと共に

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

Monaka and Anno sweet potato cream with honey vinegar film jelly.

最中と安納芋のクリーム ハチミツビネガーの被膜ゼリーと共に

Zero animal fats cefold potage of Shogoin turnips with shrimp mousse  
動物性脂肪分0 聖護院カブの冷製ポタージュエビのムース添え

Today's granité

本日のお口直しのグラニテ

Steamed Ezo abalone with stewed Chinese cabbage and liver ravioli.

蝦夷アワビのスチーム 白菜と肝の煮込み ラビオリ仕立て

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ユ アッシュェパルマンティエ仕立て ポルト酒風味

Water pudding.

ウォータープリン バニラ風味

Your choice of Two dishes from Chefs' imaginal dessert with coffee or tea

イマジネーションのデザート 2皿

(お好みの2皿をお選びください / (Choose 2 dishes of your choice. )

コーヒー又は紅茶