

Menu de Confiance

Six plates prefix course

信頼の6皿コース ¥8,000 (税込み)

Small appetizer 小前菜

Ladify sea urchin (Sea urchin and scrambled eggs with lobster sauce)

生ウニの貴婦人風

Appetizer 前菜

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

- **Marinated mackerel and autumn eggplant from Miyagi prefecture, on quinoa's tabre, served with lemon and yogurt sauce.**
宮城県産真サバと秋茄子のマリネ キヌアで作ったタブレと共に
塩漬けレモンとヨーグルトのソースで
- **Light mousse and sauté of various Japanese mashroom(Mushroom,Jew's Ear,Maitake, Cauliflower fungus,Brown enoki), foie gras sauce on side.**
さまざまな国産木ノ子(作茸 木茸 舞茸 花びら茸 柿の木茸)を使った
軽いムースとソテー フォアグラのソースと共に
- **Organic 15-grain rice cream risotto, with forest mushrooms and slices of fresh autumn truffle.**
有機十五雑穀米のクリームリゾット 森の木ノ子達
フランス産秋トリュフのスライスを散りばめて (+¥1,800)

Specialty スペシャルティ

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

Potage ポタージュ

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

- **Hokkaido cod beignets with sautéed makomo mushrooms and white wine cream sauce, in autumn attire.**
北海道産真鱈のベニエ まこもだけのソテー添え 白ワインのクリームソースで 秋の装い
- **Roasted pork shoulder loin from Yamagata prefecture, served with hashed potatoes and sauce Antiboise.**
山形豚肩ロースのロースト ハッシュドポテトを添えて アンティボワーズソースで
- **New Zealand non-chemical beef fillet steak 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ステーキ マデラ酒風味のソース (+¥2,000)
- **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 アッシェパルマンティエ仕立て ポルト酒風味 (+¥2,400)
- **Ezo abalone beignets, served with liver, tomato and olive condiman with white wine cream sauce.**
蝦夷アワビのベニエ 肝 トマト オリーブのコンディマン 白ワインのクリームソースで
(+¥1,800)

Dessert デザート

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 Gourmand

Ten plates prefix course
厳選食材 10 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

Marinated mackerel and autumn eggplant from
Miyagi prefecture, on quinoa's tabre,
served with lemon and yogurt sauce.
宮城県産真サバと秋茄子のマリネ
キヌアで作ったタブレと共に
塩漬けレモンとヨーグルトのソースで

Seasonal vegetables plate - 28 kinds.
山梨県産無農薬野菜達 28 種の盛り合わせ

Sweet potato macaroons served with
foie gras terrine and Caramelized sweet potato puree.
サツマイモのマカロン フォアグラテリーヌと
キャラメリゼしたサツマイモピュレ

Organic 15-grain rice and various mushrooms cream
risotto, topped with slices of French autumn truffle.
有機十五雑穀米のクリームリゾット 森の木ノ子達
フランス産秋トリュフのスライスを散りばめて

Butternut squash pudding
with épice sablés and rich cheese sauce.
バターナッツカボチャのプリン仕立て
エピス香るサブレと濃厚なチーズのソースで

Today's granité
本日のお口直しのグラニテ

Roasted pork shoulder loin from Yamagata prefecture
served with cep velouté and mushroom duxelles.
山形豚肩ロースのロースト
マッシュルームのデューセルと共に
セップ茸のヴルーテで

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

¥15,000 (税込み)

Ladify sea urchin
(Sea urchin with scrambled eggs and sauce
américaine)
生ウニの貴婦人風

Marinated mackerel and autumn eggplant from
Miyagi prefecture, on quinoa's tabre,
served with lemon and yogurt sauce.
宮城県産真サバと秋茄子のマリネ
キヌアで作ったタブレと共に
塩漬けレモンとヨーグルトのソースで

Seasonal vegetables plate - 28 kinds.
山梨県産無農薬野菜達 28 種の盛り合わせ

Organic 15-grain rice and various mushrooms cream
risotto, topped with slices of French autumn truffles.
有機十五雑穀米のクリームリゾット 森の木ノ子達
フランス産秋トリュフのスライスを散りばめて

Ezo abalone beignets, served with liver, tomato
and olive condiman with white wine cream sauce.
蝦夷アワビのベニエ
肝 トマト オリーブのコンディマン
白ワインのクリームソースで

Today's granite
本日のお口直しグラニテ

Roasted non-chemical beef fillet from
New Zealand, served with cep velouté,
sautéed French ceps and girolles on side.
ニュージーランド産ノンケミカル
牛フィレ肉のロースト
フランス産セップ茸とジロール茸のソテーと共に
セップ茸のヴルーテで

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 Luxe

Thirteen plates prefix course

ラグジュアリー13皿コース ¥28,200(税込み)

Ladify sea urchin

(Sea urchin and scrambled eggs with lobster sauce)

生ウニの貴婦人風

Light mousse and sauté of various Japanese mashroom

(Mushroom, Jew's Ear, Maitake, Cauliflower fungus, Brown enoki), foie gras sauce on side.

さまざまな国産木ノ子(作茸 木茸 舞茸 花びら茸 柿の木茸)を使った
軽いムースとソテー フォアグラのソースと共に

Marinated mackerel and autumn eggplant from Miyagi prefecture,
on quinoa's tabre, served with lemon and yogurt sauce.

宮城県産真サバと秋茄子のマリネ キヌアで作ったタブレと共に
塩漬けレモンとヨーグルトのソースで

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

Sweet potato macaroons served with foie gras terrine and Caramelized sweet potato puree.

サツマイモのマカロン

フォアグラテリーヌキャラメリゼしたサツマイモピュレ

Organic 16-grain rice and various mushrooms cream risotto, topped with slices of French autumn truffle

有機十五雑穀米のクリームリゾット 森の木ノ子達

フランス産秋トリュフのスライスを散りばめて

Butternut squash pudding with épice sablés and rich cheese sauce.

バターナッツカボチャのプリン仕立て エピス香るサブレと濃厚なチーズのソースで

Ezo abalone beignets, served with liver, tomato and olive condiman with white wine cream sauce.

蝦夷アワビのベニエ 肝 トマト オリーブのコンディマン 白ワインのクリームソースで

Today's granité

本日のお口直しのグラニテ

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

Water pudding.

ウォータープリン バニラ風味

Strawberry dessert.

春ミント ライム香る爽やかな苺モヒート パフェ仕立て

Valrhona 66% chocolate mousse, Grand Marnier scented orange ice cream.

カカオ 66% バローナチョコレートムース オレンジ香るアイスクリーム

coffee or tea

コーヒー又は紅茶