

# 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 wild yellowtail from Hokkaido pref. and vibrantly marinated daikon radish, served with yogurt mousse and rolled barley condiment on side.**  
北海道産天然ぶりのマリネと鮮やかな大根のマリネ  
ヨーグルトのムースと押麦のコンデュマンと共に
- **American pork fillet ham , with roasted potatoes and sukroot, mustard pickles on sid.**  
アメリカ産豚フィレ肉のハム仕立て  
ジャガイモのローストとシュークルートと共に マスタードピクルス添え
- **Organic 15-grain rice cream risotto, with forest mushrooms and slices of fresh truffle.**  
有機十五雑穀米のクリームリゾット 森の木ノ子達  
フレッシュトリュフのスライスを散りばめて (+¥1,800)

## Specialty 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

## 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.)

- **Roasted Hokkaido cod, coated with olive condiment, served with long Japanese eggplant beignets, spinach and anchovy sauce.**  
北海道産真鱈のロースト オリーブのコンデュマンを纏わせて  
長茄子のベニエ添え ほうれん草とアンチョビ風味のソースで
- **Barotine of Daisen chicken from Tottori pref. and spetzel, served with mushroom cream sauce.**  
鳥取県産大山鶏のバロンティースヌ スペッツェルと共に マッシュルームの軽いクリームソースで
- **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 imaginalational 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クセルと共に  
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