

Menu de Confiante

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 Tasmanian salmon Australian pref,
served with olive condiment and financier on side, coated with lemongrass jelly.
オーストラリア産タスマニアサーモンのマリネ
オリーブのコンデュマンとフィナンシェと共に レモングラスのジュレを纏わせて
- Low-temperature of Daisen chicken thigh from Tottori Pref and Chirimen Cabbage Popiet,
with foie gras sauce.
鳥取県産大山鶏モモ肉の低温調理
ちりめんキャベツのポーピエット フォアグラのソースで
- Organic 15-grain rice and Italian truffles, with soup of forest mushrooms and make risotto.
有機十五穀米とイタリア産トリュフ 森の木ノ子達のスープを注いで リゾット仕立て(+¥1,800)

Specialty スペシャリテ

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.)

- Hokkaido cod steamed with potato vrute and soft roe flan, Cappuccino tailoring.
北海道産真鯛のヴァープール ジャガイモのvruteと白子のフランと共に カプチーノ仕立て
- Mexico pork spare ribs stewed in red wine
served with root celery puree and white kidney beans with tomato stew.
メキシコ産豚スペアリブの赤ワイン煮込み
根セロリのピュレ 白いんげん豆のトマト煮込み添え
- 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 アッシュペルマンティエ仕立て ポルト酒風味 (+¥2,400)
- Ezo abalone instant steamed with the aroma of
smoked cherry blossoms, served with spinach and liver flan.
蝦夷アワビの瞬間スチーム 桜の燻製の香りをのせて ちぢみほうれん草と肝のフラン添え
(+¥1,800)

Dessert デザート

Chefs imaginational 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 Tasmanian salmon Australian pref,
served with olive condiment and financier on side,
coated with lemongrass jelly.
オーストラリア産タスマニアサーモンのマリネ
オリーブのコンデュマンとフィナンシェと共に
レモングラスのジュレを纏わせて

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

Yuzu macaroons served
with foie gras terrine and yuzu confiture.
柚子のマカロン
フォアグラテリーヌと柚子のコンフィチュール

Organic 15-grain rice and Italian truffles,
with soup of forest mushrooms and make risotto.
有機十五雑穀米とイタリア産トリュフ
森の木ノ子達のスープを注いで リゾット仕立て

Shogoin turnip Blancmange with truffle flavored sauce.
聖護院かぶのブランマンジェ
トリュフ風味のソースと共に

Today's granité
本日のお口直しのグラニテ

Mexico pork spare ribs stewed in red wine served with
root celery puree and mushroom cream sauce.
メキシコ産豚スペアリブの赤ワイン煮込み
根セロリのピュレ マッシュルームソースと共に

Water pudding.
ウォータープリン バニラ風味

Chefs' imaginative 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 Tasmanian salmon Australian pref,
served with olive condiment and financier on side,
coated with lemongrass jelly.
オーストラリア産タスマニアサーモンのマリネ
オリーブのコンデュマンとフィナンシェと共に
レモングラスのジュレを纏わせて

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 Italian truffles,
with soup of forest mushrooms and make risotto.
有機十五雑穀米とイタリア産トリュフ
森の木ノ子達のスープを注いで リゾット仕立て

Ezo abalone instant steamed
with the aroma of smoked cherry blossoms,
served with spinach and liver flan.
蝦夷アワビの瞬間スチーム
桜の燻製の香りをのせて
ちぢみほうれん草と肝のフラン添え

Today's granite
本日のお口直しグラニテ

Roasted non-chemical beef fillet from
New Zealand, served with millefeuille of dried fruit
putty, pumpkin puree and truffle flavored sauce.
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
ドライフルーツ入りパテのミルフィーユ仕立て
カボチャのピュレとトリュフ風味のソースで

Water pudding
ウォータープリン バニラ風味

Chefs' imaginative 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

Low-temperature of Daisen chicken thigh from Tottori Pref
and Chirimen Cabbage Popiet, with foie gras sauce.

鳥取県産大山鶏モモ肉の低温調理
ちりめんキャベツのポーピエット フォアグラのソースで

Marinated Tasmanian salmon Australian pref,
served with olive condiment and financier on side, coated with lemongrass jelly.

オーストラリア産タスマニアサーモンのマリネ
オリーブのコンデュマンとフィナンシェと共に レモングラスのジュレを纏わせて

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

Yuzu macaroons served with foie gras terrine and yuzu confiture.
柚子のマカロン フォアグラテリーヌと柚子のコンフィチュール

Organic 15-grain rice and Italian truffles, with soup of forest mushrooms and make risotto.
有機十五穀米とイタリア産トリュフ 森の木ノ子達のスープを注いで リゾット仕立て

Shogoin turnip Blancmange with truffle flavored sauce.

聖護院かぶのブランマンジェ トリュフ風味のソースと共に

Ezo abalone instant steamed with the aroma of smoked cherry blossoms,
served with spinach and liver flan.

蝦夷アワビの瞬間スチーム 桜の燻製の香りをのせて ちぢみほうれん草と肝のフラン添え

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 アッシュペルマンティエ仕立て ポルト酒風味

Water pudding.

ウォーターブラック 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