

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.)

- Hokkaido cod brandard and homemade cheese focaccia,
served with low-temperature cooked cod and rich shirako sauce.
北海道産真鯧のブランダードと自家製チーズフォカッチャ
低温調理した真鯧と濃厚な白子のソースと共に
- Country style pâté, Port wine-flavored jelly,
Urui and Tazeri salad with balsamic vinegar and nut sauce.
田舎風パテ ポルト酒風味のジュレ うるいと田ぜりのサラダ バルサミコ酢とナッツのソースで
- 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”季節野菜の冷製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.)

- Sautéed sea bream from Ehime Pref,
Aromatic vegetables cream and oyster velouté, clam chowder style.
愛媛県産真鯛のソテー 香味野菜のクリームと牡蠣のヴルーテ クラムチャウダー仕立て
- Stewed domestic beef shin Pot-au-feu style,
served with roasted domestic beef thighs and black pepper-flavored red wine sauce.
国産牛すね肉の煮込み ポトフ仕立て
国産牛もも肉のローストと黒胡椒風味の赤ワインソースを添えて
- 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 and bechamel sauce with Aromatic vegetables,
served with olive and abalone liver sauce.
蝦夷アワビの瞬間スチームと香味野菜が入ったベシャメルソース オリーブと肝のソースと共に
(+¥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

Hokkaido cod brandard and homemade
cheese focaccia, served with low-temperature
cooked cod and rich shirako sauce.
北海道産真鰯のブランダードと
自家製チーズフォカッチャ
低温調理した真鰯と濃厚な白子のソースと共に

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

Cherry blossom macaroon, foie gras terrine matcha
and white green bean cream.
桜のマカロン

フォアグラテリーヌ 抹茶と白いんげん豆のクリーム

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

Fluffy shrimp mousse with new onion potage.
ふわふわなエビのムース
新たまねぎのポタージュと共に

Today's granité
本日のお口直しのグラニテ

Stewed domestic beef shin Pot-au-feu style,
served with roasted domestic beef thighs and black
pepper-flavored red wine sauce.
国産牛すね肉の煮込み ポトフ仕立て
国産牛もも肉のローストと
黒胡椒風味の赤ワインソースを添えて

Water pudding.
ウォータープリン バニラ風味

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 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

Hokkaido cod brandard and homemade
cheese focaccia, served with low-temperature
cooked cod and rich shirako sauce.
北海道産真鰯のブランダードと
自家製チーズフォカッチャ
低温調理した真鰯と濃厚な白子のソースと共に

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 and
bechamel sauce with Aromatic vegetables,
served with olive and abalone liver sauce.
蝦夷アワビの瞬間スチーム
と香味野菜が入ったベシャメルソース
オリーブと肝のソースと共に

Today's granite
本日のお口直しグラニテ

Roasted non-chemical beef fillet from New Zealand,
Chou farci with patty with dried fruit,
served with foie gras sauce and black pepper
flavored red wine 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シーファルシ
フォアグラと黒胡椒風味の赤ワインの2種のソース

Water pudding
ウォータープリン バニラ風味

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 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

Country style pâté, Port wine-flavored jelly,
Urui and Tazeri salad with balsamic vinegar and nut sauce.
田舎風パテ ポルト酒風味のジュレ うるいと田ぜりのサラダ
バルサミコ酢とナツツのソースで

Hokkaido cod brandard and homemade cheese focaccia,
served with low-temperature cooked cod and rich shirako sauce.
北海道産真鰯のブランダードと自家製チーズフォカッチャ
低温調理した真鰯と濃厚な白子のソースと共に

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

Cherry blossom macaroon, foie gras terrine matcha and white green bean cream.
桜のマカロン フォアグラテリーヌと抹茶 白いんげん豆のクリーム

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

Fluffy shrimp mousse with new onion potage.
ふわふわなエビのムース 新たまねぎのポタージュと共に

Ezo abalone instant steamed and bechamel sauce with Aromatic vegetables,
served with olive and abalone liver sauce.
蝦夷アワビの瞬間スチームと香味野菜が入ったベシャメルソース オリーブと肝のソースと共に

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 アッシュエ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.
ローズマリー香るカダイフを使ったパリパリ苺タルト

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