

# 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

## 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.)

- **Spring wild vegetable terrine served with smoked fragrant pancetta and mushroom sauce.**  
春の山菜のテリーヌ仕立て 燻製香るパンチェッタを添えて マッシュルームのソースで
- **New onion mousse with tomato consommé jelly, marinated squid and Condiment on side.**  
新タマネギのムース トマトコンソメジュレがけ ヤリイカのマリネとコンデュマンと共に
- **Rayure Jolie styled chilled white asparagus cuit from France's Loire,**  
**served with sweet and sour tomato coulis.**

フランス ロワール産 ホワイトアスパラガスのキュイ

冷製のラユール・ジョリ仕立て 甘酸っぱいトマトクーリー添え

(+¥1,600)

## Spécialité 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
- **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

(+¥1,800)

## 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.)

- **Today's fresh fish vapor and clams cream risotto served with spring cabbage and anchovy sauce.**  
本日の鮮魚のヴァプール アサリのクリームリゾット 春キャベツとアンチョビのソース
- **French Rozère lamb stew in tomatoes, couscous with olives and two kinds of paprika on side.**  
フランスロゼール産仔羊のトマト煮込み  
オリーブを加えたクスクス 二種のパプリカを添えて
- **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 (+¥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 アッシュェパルマンティエ仕立て ポルト酒風味(+¥2,400)
- **Steamed Ezo abalone with Southern French style olive and liver sauce,**  
**pain de campagne pudding on side.** (+¥1,800)  
蝦夷アワビのスチーム 南仏風オリーブと肝のソース トマトとオリーブ風味のスムール添え

## 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

New onion mousse with tomato consommé jelly,  
marinated squid and Condiment on side.  
新タマネギのムース トマトコンソメジュレがけ  
ヤリイカのマリネとコンデュマンと共に

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

Rayure Jolie styled chilled white asparagus cuit  
from France's Loire,  
served with sweet and sour tomato coulis.  
フランス ロワール産 ホワイトアスパラガスのキュイ  
冷製のラユール・ジョリ仕立て  
甘酸っぱいクーリートマト添え

New burdock root pudding served with red wine sauce  
新ゴボウのプリン仕立て 赤ワインソースと共に

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

Today's granité  
本日のお口直しのグラニテ

Tomato-stewed lamb from France Lozère, and  
roasted lamb loin, couscous with olives and two-color  
sauce on side.  
フランスロゼール産仔羊のトマト煮込みと  
仔羊ロース肉のロースト オリーブを加えたクスクス  
二色のソースと共に

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

¥12,000 (税込み)

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

Rayure Jolie styled chilled white asparagus cuit  
from France's Loire, spring wild vegetable  
terrine, and bacon pangetta in spring attire.  
フランス ロワール産 ホワイトアスパラガスのキュイ  
冷製のラユール・ジョリ仕立て 春の山菜テリーヌ、  
ベーコンのパンジェッタ 春の装いで

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

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 Southern French style olive and  
liver sauce, tomato and olive-flavored smoule on side.  
蝦夷アワビのスチーム 南仏風オリーブと肝のソース  
トマトとオリーブ風味のスムール添え

Today's granite  
本日のお口直しグラニテ

Roasted non-chemical beef fillet from New Zealand  
covered in rich foie gras sauce,  
served with truffle-flavored cream squeezed on puff pastry.  
ニュージーランド産ノンケミカル牛フィレのロースト  
濃厚なフォアグラソース  
パイ生地の上に絞られたトリフ風味のクリームと共に

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 ¥28,000(税込み)

Ladify sea urchin

(Sea urchin and scrambled eggs with lobster sauce)

生ウニの貴婦人風

New onion mousse with tomato consommé jelly, marinated squid and ondiment on side.

新タマネギのムース トマトコンソメジュレがけ ヤリイカのマリネとコンデュマンと共に

Spring wild vegetable terrine served with smoked fragrant pancetta and mushroom sauce.

春の山菜のテリーヌ仕立て 燻製香るパンチェッタを添えて マッシュルームのソース

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

Rayure Jolie styled chilled white asparagus cuit from France's Loire,  
served with sweet and sour tomato coulis.

フランス ロワール産 ホワイトアスパラガスのキュイ  
冷製のラユール・ジョリ仕立て 甘酸っぱいクーリートマト添え

New burdock root pudding served with red wine sauce.

新ゴボウのプリン仕立て 赤ワインソースと共に

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

Steamed Ezo abalone with Southern French style olive  
and liver sauce, tomato and olive-flavored smoule on side.

蝦夷アワビのスチーム 南仏風オリーブと肝のソース トマトとオリーブ風味のスムール添え

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

SAKURA・SAKURA・SAKURA

満開の桜の一皿桜のレアチーズケーキ

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