

# Menu de Confiance

Six plates prefix course

信頼の6皿コース ¥8,000(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.)

- **Marinated red shrimp with golden gourd salad, wrapped in shrimp sheet, and served with three types of sauce.**  
赤エビのマリネ 金糸瓜のサラダと共に エビのシートをまとわせて 三種のソースで
- **Cold roast beef from Australian beef loin, served with avocado terrine and homemade focaccia and new potato chips.**  
オーストラリア産牛ロースの冷製ローストビーフ  
アボカドのテリーヌと自家製フォカッチャと共に 新ジャガイモのチップ添え
- **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  
フランス産サマートリュフのスライスを散りばめて (+¥1,800)

## Spécialité 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.)

- **Steamed Hokkaido cod wrapped in sauerkraut, served with edamame flan and aonori soup.**  
シュクリースで包んだ北海道産真鱈のヴァプール  
枝豆のフランと共に あおさのりのスープを注いで
- **Australian pork tongue confit with light lentil stew and foie gras sauce.**  
オーストラリア産豚タンのコンフィ 軽いレンズ豆の煮込みと共に フォアグラのソースで
- **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 アッシュェパルマンティエ仕立て ポルト酒風味 (+¥2,400)
- **Ezo abalone instant steam, served with liver, tomato and olive condiman with aosanori sauce.**  
蝦夷アワビ瞬間スチーム 肝 トマト オリーブのコンディマン添え あおさのりのソースで  
(+¥1,800)

## 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  
¥12,000 (税込み)

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

Cold roast beef from Australian beef loin,  
served with avocado terrine and homemade focaccia  
and new potato chips.  
オーストラリア産牛ロースの冷製ローストビーフ  
アボカドのテリーヌと自家製フォカッチャと共に  
新ジャガイモのチップ添え

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

Matcha green tea macarons served  
with foie gras terrine and orange confiture.  
抹茶のマカロン  
フォアグラテリーヌとオレンジコンフィチュール

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

Corn pudding with popcorn and salted caramel sauce.  
トウモロコシプリン  
ポップコーンと塩キャラメルソースと共に

Today's granité  
本日のお口直しのグラニテ

Australian pork tongue confit  
with duxelles of mushroom and truffle sauce.  
オーストラリア産豚タンのコンフィ  
マッシュルームのデュクセルと共に  
トリュフのソースで

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 red shrimp with golden gourd salad,  
wrapped in shrimp sheet,  
and served with three types of sauce.  
赤海老のマリネ 金糸瓜のサラダと共に  
エビのシートをまとわせて 三種のソースで

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 summer truffles.  
有機十五雑穀米のクリームリゾット 森の木ノ子達  
フランス産サマートリュフのスライスを散りばめて

Ezo abalone instant steam, served with liver,  
tomato and olive condiman with aosanori sauce.  
蝦夷アワビ瞬間スチーム  
肝 トマト オリーブのコンディマン添え  
あおさのりのソースで

Today's granite  
本日のお口直しグラニテ

Roasted Noda duck from Miyagi prefecture  
pate made with dried plum and orange,  
served with truffle sauce.  
宮城県産 野田鴨のロースト  
ドライプラムとオレンジを練り込んだパテ  
トリュフソースで

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