

# Menu de Confiance

Six plates prefix course 信頼の6皿コース ¥5900(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

## Spécialité スペシャルリテ

Variety of seasonal vegetables plate - 28 to 30 kinds

山梨県産 無農薬野菜達 28~30種の盛り合わせ

## 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. )

- **Daisen chicken thigh ballotine with mint consomme jelly, served on green peas soup.**  
大山鶏もも肉のバロンティース、ミント風味コンソメジュレ詰めて  
グリーンピースのスープと共に
- **Marinated cuttlefish and spring cabbage terrine, served with blue cheese croque monsieur and lemon cream sauce.**  
甲イカのマリネと春キャベツのテリーヌ、ブルーチーズのクロックムッシュ添え  
レモンクリームソースで
- **French white asparagus cuit with truffle flavored browned butter hollandaise sauce.**  
フランス産ホワイトアスパラのキュイ、焦がしバターのオランダーズソース、トリフ風味  
(+¥1500)

## Potage ポタージュ

(お好みの一皿をお選びください / (Pick your choice of Appetizer 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
- **Organic sixteen grain rice doria with French truffle and multi mashroom soup.**  
有機十六穀米のドリアとフランス産トリュフ、森の木ノ子達のスープ仕立て (+1600)

## Main dishes 主菜

(お好みの一皿をお選びください / (Pick your choice of Appetizer from below. )

- **Sautéed red sea bream from Ehime on clam chowder.**  
(Sixteen grain rice and herb risotto with green laver (aonori) and clam soup.)  
愛媛県産真鯛のソテー、クラムチャウダー仕立て  
(十六穀米と香味野菜のリゾットと青のりとアサリのスープ)
- **Herb-crusted grill of Spanish Iberico pork stewed tongue with new potatoe galette and charcutiere sauce.**  
スペイン産イベリコ豚の煮込み、香草パン粉焼き  
新ジャガイモガレットと共に、ソースシャリキュトリエール
- **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 (+¥1600)
- **Hachis parmentier of grilled WAGYU beef sirloin with Port wine flavor.** (+¥1800)  
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
- **Instant steamed live abalone with sixteen grain rice risotto, liver puree and souce with the scent of the sea on side.**  
活アワビ瞬間蒸し、オーガニック十六穀米のリゾット添え (+¥1800)  
海の香りのソースと肝のピュレ

## Les Desserts デザート

Chefs imaginational dessert and coffee or tea

イマジネーションのデザートとコーヒー又は紅茶

## Menu de Gourmand

Ten plates prefix course  
厳選食材 10 皿コース

¥8,900 (税込)

### Ladify sea urchin

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

Seasonal vegetables plate - 28 to 30 kinds.  
山梨県産無農薬野菜達 28~30 種の盛り合わせ

### Marinated cuttlefish and spring cabbage terrine, lemon cream sauce.

甲イカのマリネと春キャベツのテリーヌ、  
レモンクリームソースで

Organic sixteen grain rice doria with French truffle and multi mushroom consommé soup.

有機十六穀米のドリアとフランス産トリュフ、  
森のキノコ達のコンソメスープ仕立て

### Organic pumpkin cream and mitarashi (salty-sweet sauce) jelly wrapped with thin Japanese wafers (Monaka).

有機かぼちゃのクリーム  
みたらし風のゼリー、最中と共に

Cold potage of new potatoe with pommes chips.

冷製新ジャガイモのポタージュ  
ポムムチップスをちりばめて

### Today's granité

本日のお口直しのグラニテ

Roasted Hokkaido pork tenderloin served with roquefort souce

and redwine souce, bacon bread on side.

国産豚ヒレ肉のロースト  
自家焼きベーコンブレッド添え  
ロックフォール ソースと赤ワインソースと共に

### Water pudding.

ウォータープリン バニラ風味

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 Premium

Nine plates prefix course  
プレミアム 9 皿コース

¥12,000 (税込)

### Ladify sea urchin

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

Seasonal vegetables plate - 28 to 30 kinds.  
山梨県産無農薬野菜達 28~30 種の盛り合わせ

### Marinated cuttlefish and spring cabbage terrine, lemon cream sauce.

甲イカのマリネと春キャベツのテリーヌ、  
レモンクリームソースで

French white asparagus cuit with truffle flavored browned butter hollandaise sauce.

フランス産ホワイトアスパラのキュイ  
焦がしバターのオランダーズソース、トリフ風味

Instant steamed live abalone with sixteen grain rice risotto, liver puree and souce with the scent of the sea on side.

活アワビ瞬間蒸し、オーガニック十六穀米のリゾット添え、海の香りのソースと肝のピュレ

### Today's granite

本日のお口直しグラニテ

Low temperature cooked New Zealand non-chemical beef fillet, with new potatoe galette and black truffle sauce.

ニュージーランド産、ノンケミカル牛フィレの  
低温調理、新ジャガイモのガレット添え  
黒トリフ風味のソース

### Water pudding

ウォータープリン バニラ風味

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