

# 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

## 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

## 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.)

- **Ballotine of Daisen chicken thighs from Tottori Prefecture, stuffed with new bamboo shoots, served with quinoa coated with bamboo charcoal and sour cream sauce.**  
鳥取県産大山鶏モモ肉のバロンティース 新タケノコを詰めて  
竹炭をまとわせたキノア サワークリームソースと共に
- **Marinated cold yellowtail from Toyama Pref, red radish and small turnip salad with herb dressing on side.**  
富山県産寒ブリのマリネ 紅芯大根と小カブのサラダ仕立て 香草のドレッシングで

## 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ヤ  
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.)

- **Cod vapoor from Aomori and marinated homemade smoked scallops milt croquette, served with new potatoes and cod sauce.**  
青森県産真鱈のヴァプール 自家製燻製の白子のコロケ 新ジャガイモとタラのソース
- **Braised whole pork belly from Miyazaki Prefecture, served with cold cabbage choucroute and pan de campagne.**  
宮崎県産まるみ豚バラ肉の煮込み  
寒玉キャベツのシュークルートと共に パン・ド・カンパーニュを添えて
- **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.**  
蝦夷アワビのスチーム 南仏風オリーブと肝のソース  
パン・ド・カンパーニュのプディング添え (+¥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

¥10,000 (税込み)

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

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

Ballotine of Daisen chicken thighs from Tottori  
Prefecture, stuffed with new bamboo shoots,  
served with quinoa coated with bamboo charcoal  
abd sour cream sauce.

鳥取県産大山鶏モモ肉のバロンティース  
新タケノコを詰めて  
竹炭をまとわせたキヌア サワークリームソースと共に

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

New onion bavarois, tomato and  
bacon condiment served with Monaka.

新タマネギのババロア  
トマトとベーコンのコンデュマン 最中と共に

Animal fat free cold cauliflower potage, scallop royale on side

動物性脂肪分ゼロ カリフラワーの冷製ポタージュ  
ホタテのロワイヤル仕立てを添えて

Today's granité  
本日のお口直しのグラニテ

Red wine stewed beef cheek Bourguignon in a gold cercle  
with cumin flavored carrot and sweet potato puree on side.

金のセルクルに入れられた  
牛ホホ肉の赤ワイン煮 ブルギニオン仕立て  
クミン香るニンジンとサツマイモのピュレ添え

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

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

Marinated cold yellowtail from Toyama Pref.,  
red radish and small turnip salad with herb  
dressing on side.

富山県産寒ブリのマリネ  
紅芯大根と小カブのサラダ仕立て  
香草のドレッシングで

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, pain de campagne pudding 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  
パン・ド・カンパーニュのプディング添え

Today's granité  
本日のお口直しグラニテ

Roasted New Zealand non-chemical beef fillet with field  
tailed spring cabbage and brussels sprouts,  
served with black truffle brute.

ニュージーランド産ノンケミカル牛フィレのロースト  
春キャベツと芽キャベツの畑仕立て  
黒トリュフのブルーテを注いで

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 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

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

Marinated cold yellowtail from Toyama Pref,  
red radish and small turnip salad with herb dressing on side.

富山県産寒ブリのマリネ 紅芯大根と小カブのサラダ仕立て 香草のドレッシングで

Ballotine of Daisen chicken thighs from Tottori Prefecture, stuffed with new bamboo shoots, served with quinoa coated with bamboo charcoal and sour cream sauce.

鳥取県産大山鶏モモ肉のバロンティヌ 新タケノコを詰めて  
竹炭をまとわせたキヌア サワークリームソースと共に

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

New onion bavarois, tomato and bacon condiment served with Monaka.

新タマネギのババロア トマトとベーコンのコンデュマン 最中と共に

Animal fat free cold cauliflower potage, scallop royale on side.

動物性脂肪分ゼロ カリフラワーの冷製ポタージュ ホタテのロワイヤル仕立てを添えて

Steamed Ezo abalone with Southern French style olive and liver sauce,

pain de campagne pudding 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  
パン・ド・カンパーニュのプディング添え

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

Harmony of spring strawberry vacherin, strawberry bavarois, ice cream, and lime meringue.

春苺のバシュラン 苺のババロア、アイスクリーム ライムのメレンゲのハーモニー

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