

Menu de Confiance

Six plates prefix course

信頼の6皿コース ¥8,300(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.)

- **Marinated natural sea bream from Aomori Pref, and summer vegetable tartar, basil flavor.**
青森県産天然真鯛のマリネと夏野菜のタルタル バジル風味で
- **Jellied pork ham and parsley (Perche jambon) wrapped in herb breadcrumbs, grivish sauce on side.**
国産豚ハムとパセリのゼリー寄せ(ジャンボンペルシェ)キューブ仕立て
香草パン粉を纏わせて グリビッシュソースで
- **Organic 15-grain rice and various mushrooms cream risotto, topped with slices of Italy summer truffle.**
有機十五雑穀米のクリームリゾット 森の木ノ子達
イタリア産サマートリュフのスライスを散りばめて (+¥1,800)

Specialty 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 cod from Hokkaido Pref, served with zucchini gratin, white wine sauce on side.**
北海道産真鱈のソテー ズッキーニのグラタン仕立てと共に 白ワインソースで
- **Stewed lamb from France Rosère with ratatouille, served with beef belly and lamb shoulder patty.**
フランスロゼール産仔羊の煮込み ラタトゥイユ 牛バラ肉と仔羊肩肉のパテと共に
- **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 hybridization beef sirloin with Port wine flavor.**
ぐるむき交雑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 (+¥2,400)
- **Instant steamed Ezo abalone, served with zucchini gratin, with liver and olive sauce.**
蝦夷アワビの瞬間スチーム ズッキーニのグラタンと共に 肝とオリーブのソースで (+¥1,800)

Dessert 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
¥13,000 (税込み)

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

Marinated natural sea bream from Aomori Pref,
and summer vegetable tartar, basil flavor.
青森県産天然真鯛のマリネと
夏野菜のタルタル バジル風味で

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

Foie gras macaron,
foie gras terrine and green pea cream.
フォアグラマカロン
フォアグラテリーヌとグリンピースのクリーム

Organic 16-grain rice and various mushrooms cream
risotto, topped with slices of Italy summer truffle.
有機十六雑穀米のクリームリゾット 森の木ノ子達
イタリア産サマートリュフのスライスを散りばめて

Popover with corn cream and velouté.
ポップオーバー
とうもろこしのクリームとヴェルーテと共に

Today's granité
本日のお口直しのグラニテ

Stewed lamb from France Rosére with ratatouille,
served with beef belly and lamb shoulder patty.
フランスロゼール産仔羊の煮込み
ラタトゥイユ 牛バラ肉と仔羊肩肉のパテと共に

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
¥17,000 (税込み)

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

Marinated natural sea bream from Aomori Pref,
and summer vegetable tartar, basil flavor.
青森県産天然真鯛のマリネと
夏野菜のタルタル バジル風味で

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

Organic 16-grain rice and various mushrooms cream
risotto, topped with slices of Italy summer truffle.
有機十六雑穀米のクリームリゾット 森の木ノ子達
イタリア産サマートリュフのスライスを散りばめて

Instant steamed Ezo abalone,
served with zucchini gratin, with liver and olive sauce.
蝦夷アワビの瞬間スチーム
ズッキーニのグラタンと共に
肝とオリーブのソースで

Today's granité
本日のお口直しグラニテ

Roasted non-chemical beef fillet from New Zealand,
served with dried fruit pâté and summer truffle
hachis parmentier, green pepper sauce on side.
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のパテと
サマートリュフのアッシュパルマンティエ仕立て
グリーンペッパーソースで

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 Super Premium

Thirteen plates prefix course

スーパープレミアム¥23,000(税込み)

Ladify sea urchin

(Sea urchin and scrambled eggs with lobster sauce)

生ウニの貴婦人風

Marinated natural sea bream from Aomori Pref, and summer vegetable tartar, basil flavor.

青森県産天然真鯛のマリネと夏野菜のタルタル バジル風味で

Jellied pork ham and parsley (Perche jambon) wrapped in herb breadcrumbs, grivish sauce on side.

国産豚ハムとパセリのゼリー寄せ(ジャンボンペルシエ)キューブ仕立て

香草パン粉を纏わせて グリビッシュソースで

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

Organic 15-grain rice and various mushrooms cream risotto,

topped with slices of Italy summer truffle.

有機十五雑穀米のクリームリゾット 森の木ノ子達

イタリア産サマートリュフのスライスを散りばめて

Instant steamed Ezo abalone, served with zucchini gratin, with liver and olive sauce.

蝦夷アワビの瞬間スチーム ズッキーニのグラタンと共に

肝とオリーブのソースで

Today's granité

本日のお口直しのグラニテ

New Zealand non-chemical beef fillet and foie gras poiler Rossini style.

ニュージーランド産ノンケミカル牛フィレ肉とフォアグラのポワレ ロッシーニ風

Water pudding.

ウォータープリン バニラ風味

Chefs' imaginal dessert

イマジネーションのデザート

coffee or tea

コーヒー又は紅茶