

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.)

- **Corn mousse and vanilla-flavored chiffon cake corvered with marinated shrimp and a jelly.**
とうもろこしのムース バニラ風味のシフォンケーキと共に エビのマリネとジュレを纏わせて
- **Wrapping celery mousse and marinated cucumber with low-temperature cooked Yamagata pork shoulder loin, served with a sweet-and-sour tomato sauce.**
山形豚肩ロースの低温調理に根セロリのムースと胡瓜のマリネを包んで
甘酸っぱいトマトのソースで
- **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.)

- **Steamed Hokkaido cod and risoni paella, served with Antiboise sauce.**
北海道産真鱈のヴァプール リゾーニを使ったパエリア仕立てと共に アンディボワーズソースで
- **US bone-in chicken thigh confit and stewed white kidney beans stuffed panipuri, black pepper flavored red wine sauce on side.**
アメリカ産骨付き鶏モモ肉のコンフィ パニプリに詰めた白インゲン豆の煮込み
黒胡椒風味の赤ワインソースで
- **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.**
国産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 and risoni paella, served with abalone liver and olive sauce. (+¥1,800)**
蝦夷アワビの瞬間スチーム リゾーニを使ったパエリア仕立てと共に 肝とオリーブのソースで

Dessert デザート

Chefs imaginalational 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

Wrapping celery mousse and marinated cucumber with
low-temperature cooked Yamagata pork shoulder loin,
served with a sweet-and-sour tomato sauce.
山形豚肩ロースの低温調理に
根セロリのムースと胡瓜のマリネを包んで
甘酸っぱいトマトのソースで

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

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 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

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

US bone-in chicken thigh confit and stewed
white kidney beans stuffed panipuri,
black pepper flavored red wine sauce on side.
アメリカ産骨付き鶏モモ肉のコンフィ
パニプリに詰めた白インゲン豆の煮込み
黒胡椒風味の赤ワインソースで

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

¥17,000 (税込み)

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

Corn mousse and vanilla-flavored chiffon cake
covered with marinated shrimp and a jelly.
とうもろこしのムース バニラ風味のシフォン
ケーキと共に エビのマリネとジュレを纏わせて

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 and risoni paella,
served with abalone liver and olive sauce.
蝦夷アワビの瞬間スチーム
リゾーニを使ったパエリア仕立てと共に
肝とオリーブのソースで

Today's granite
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' 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