

Menu de Confiance

Six plates prefix course

信頼の6皿コース ¥7,000 (税サ込)

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.)

- **Country-style pate with marinated four-leaf cucumber, new lotus root, pickled myoga ginger and balsamic sauce.**
田舎風パテ 四葉胡瓜のマリネと新蓮根と茗荷のピクルスを添えて バルサミソース
 - **Shrimp and scallop tartare with olive and tomato vermicelli, celery root puree on side.**
海老と帆立のタルタル オリーブとトマトのバーミセリと根セロリのピューレと共に
 - **Frenc summer truffles and forest mushrooms cream risotto made with organic 16-grain rice.**
有機十六雑穀米のクリームリゾット
フランス産フレッシュ夏トリュフと森のキノコをひきつめて
- (¥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

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.)

- **Today's fresh fish viennoise with fricasee of beans (broad beans, green peas and edamame) white wine sauce on side**
本日の鮮魚のヴィエノワーズ風
お豆(空豆 グリーンピース 枝豆)のフリカッセ添え 白ワインソース
 - **Tottori Pref. Daisen chicken thigh confit and gratin dauphinois millefeuille.**
鳥取県産大山鶏もも肉のコンフィとグラタン・ドフィノワのミルフィーユ仕立て
 - **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 Hokkaido abalone with a fricasee of beans (broad beans, green peas, edamame) in white wine sauce and liver puree.**
蝦夷アワビのスチーム お豆(空豆 グリーンピース 枝豆)のフリカッセ添え
白ワインソース 肝のピューレと共に
- (¥1,800)

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 (税サ込)

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

Country-style pate with marinated four-leacucumber,
new lotus root, pickled myoga ginger
and balsamic sauce.

田舎風パテ 四葉胡瓜のマリネと
新蓮根と茗荷のピクルスを添えて バルサミソース

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

A corn pudding with a grilled aroma.
香ばしい香りをまとったトウモロコシのプリン仕立て

Frenc summer truffles and forest mushrooms
cream risotto made with organic 16-grain rice.

有機十六雑穀米のクリームリゾット
フランス産フレッシュ夏トリュフと
森のキノコをひきつめて

Scallop tartare with mint flavored jelly,
topped with chilled green pea potage.
ホタテ貝のタルタル ミント風味のゼリー寄せ
冷製グリーンピースのポターージュを注いで

Today's granité
本日のお口直しのグラニテ

Poached Daisen chicken thigh meat from Tottori
Prefecture with summer truffles flavor, gratin
dauphinois and black truffle sauce on side..

鳥取県産大山鶏もも肉のポシェ
夏トリュフ風味 グラタン・ドフィノワ添え
黒トリュフのソースと共に

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 (税サ込)

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

Shrimp and scallop tartare with olive and
tomato vermicelli, celery root puree on side.

海老と帆立のタルタル
オリーブとトマトのバーミセリと
根セロリのピュレと共に

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

Frenc summer truffles and forest mushrooms
cream risotto made with organic 16-grain rice.

有機十六雑穀米のクリームリゾット
フランス産フレッシュ夏トリュフと
森のキノコをひきつめて

Steamed Hokkaido abalone with a fricassee of
beans (broad beans, green peas, edamame)
in white wine sauce and liver puree.

蝦夷アワビのスチーム
お豆(空豆 グリーンピース 枝豆)のフリカッセ添え
白ワインソース 肝のピュレと共に

Today's granité
本日のお口直しグラニテ

Roasted New Zealand non-chemical beef fillet with
Wagyu beef pate, served with balloon potato
chips (pommes soufflé) and black truffle sauce.

ニュージーランド産ノンケミカル牛フィレのロースト
和牛風味のパテ 風船ポテトチップス(ポンムスフレ)
黒トリュフのソースと共に

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(税サ込)

Ladify sea urchin

(Sea urchin and scrambled eggs with lobster sauce)

生ウニの貴婦人風

Shrimp and scallop tartare with olive and tomato vermicelli, celery root puree on side.

海老と帆立のタルタル オリーブとトマトのバーミセリと根セロリのピューレと共に

Country-style pate with marinated four-leaf cucumber, new lotus root,
pickled myoga ginger and balsamic sauce.

田舎風パテ 四葉胡瓜のマリネと新蓮根と茗荷のピクルスを添えて バルサミソース

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

A corn pudding with a grilled aroma

香ばしい香りをまとったトウモロコシのプリン仕立て

Frenc summer truffles and forest mushrooms cream risotto made with organic 16-grain rice.

有機十六雑穀米のクリームリゾット フランス産フレッシュ夏トリュフと森のキノコをひきつめて

Scallop tartare with mint flavored jelly, topped with chilled green pea potage.

ホタテ貝のタルタルミント風味のゼリー寄せ 冷製グリーンピースのポタージュを注いで

Steamed Hokkaido abalone with a fricassee of beans

(broad beans, green peas, edamame) b bin white wine sauce and liver puree.

蝦夷アワビのスチーム お豆(空豆 グリーンピース 枝豆)のフリカッセ添え

白ワインソース 肝のピューレと共に

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

Peach-filled dessert with peach compote jelly, peach foam glacé and peach sorbet.

桃のコンポートゼリー、桃の泡グラッセ、桃のソルベと共に

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