

# 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.)

- **Terrine of various Japanese mushrooms and low-temperature cooked Daisen chicken breast meat served with mushroom sauce.**  
いろいろな国産木ノ子のテリーヌと大山鶏むね肉の低温調理 マッシュルームのソースで
- **Marinated red sea bream and jade eggplant from Ehime Prefecture tomato marshmallow on side, with olive and tomato sauce.**  
愛媛県産真鯛と翡翠茄子のマリネ マッシュマロトマト オリーブとトマトのソースと共に
- **French 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しきつめて (+¥1,800)

## Spécialité 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.)

- **Hokkaido cod with lemon-flavored meringue and two-colored zucchini pasta in saffron-flavored sauce.**  
北海道真鱈 レモン風味のメレンゲ添え 2色のズッキーニのパスタ仕立て サフラン風味ソース
- **Yamagata pork belly confit and collagen-rich fromage de tete croquettes served with Andyboise sauce.**  
山形豚バラ肉のコンフィ コラーゲンたっぷりのフロマージュ・ド・テットのクロケット  
アンディボワーズソースで
- **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 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 (+¥1,800)  
白ワインソース 肝のピューレと共に

## Les Desserts デザート

Chefs imaginative 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 (税込み)

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

Terrine of various Japanese mushrooms and  
low-temperature cooked Daisen chicken breast  
meat served with mushroom sauce.  
いろいろな国産木ノ子のテリーヌと  
大山鶏むね肉の低温調理 マッシュルームのソースで

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

Caramelized chestnuts from France with  
Rice pudding of organic 16-grain rice.  
フランス産栗のキャラメリゼ  
有機十六雑穀米を使ったライスプディング仕立て

Yam quenelle studded with autumn truffles,  
served in consommé soup  
秋トリュフを散りばめた山芋のクネル  
コンソメスープを注いで

Roasted organic sweet potatoes from Yamanashi,  
pour honey-flavored jelly on top.  
山梨県産有機さつまいもの焼き芋仕立て  
はちみつ風味のゼリーを注いで

Today's granité  
本日のお口直しのグラニテ

Yamagata pork belly confit and collagen-rich fromage  
de tete croquettes, andyboise sauce on side  
with black rib and champignon paste.  
山形豚バラ肉のコンフィ  
コラーゲンたっぷりの  
フロマージュ・ド・テットのクロケット  
アンディボワーズソース  
黒トリュフとシャンピニオンのペーストと共に

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 (税込み)

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

Marinated red sea bream and jade eggplant  
from Ehime Prefecture tomato marshmallow  
on side, with olive and tomato sauce.  
愛媛県産真鯛と翡翠茄子のマリネ マッシュマロトマト  
オリーブとトマトのソースと共に

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

Yam quenelle studded with autumn truffles,  
served in consommé soup  
秋トリュフを散りばめた山芋のクネル  
コンソメスープを注いで

Steamed Hokkaido abalone with two-colored  
zucchini pasta in Southern French styl olive.  
蝦夷アワビのスチーム  
2色のズッキーニのパスタ仕立て  
南仏風オリーブと肝のソース

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(税込み)

Ladify sea urchin

(Sea urchin and scrambled eggs with lobster sauce)

生ウニの貴婦人風

Marinated red sea bream and jade eggplant from Ehime Prefecture

tomato marshmallow on side, with olive and tomato sauce.

愛媛県産真鯛と翡翠茄子のマリネ マシュマロトマト オリーブとトマトのソースと共に

Terrine of various Japanese mushrooms and low-temperature cooked

Daisen chicken breast meat served with mushroom sauce.

いろいろな国産木ノ子のテリーヌと 大山鶏むね肉の低温調理 マッシュルームのソースで

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

Caramelized chestnuts from France with Rice pudding of organic 16-grain rice.

フランス産栗のキャラメリゼ 有機十六雑穀米を使ったライスプディング仕立て

Yam quenelle studded with autumn truffles, served in consommé soup.

秋トリュフを散りばめた山芋のクネル コンソメスープを注いで

Roasted organic sweet potatoes from Yamanashi, pour honey-flavored jelly on top.

山梨県産有機さつまいもの焼き芋仕立て はちみつ風味のゼリーを注いで

Steamed Hokkaido abalone with two-colored zucchini pasta in Southern French styl olive.

蝦夷アワビのスチーム 2色のズッキーニのパスタ仕立て 南仏風オリーブと肝のソース

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

Strawberry dessert.

ライム香る苺のスケルトンミルフィーユ 苺のソルベ添え

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