

# 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

## 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.)

- **Scallops Royale with a soup of various domestic mushrooms and a homemade smoked scallops marinade.**  
帆立貝のロワイヤル仕立て いろいろな国産木ノ子のスープを注いで  
自家製燻製の香る帆立のマリネ添え
- **Boudin Noir gateau tailoring, persimmon and walnut terrine with honey chiffon cake.**  
ブーダンノワールのガトー仕立て 柿とクルミのテリーヌ はちみつ風味のシフォンケーキ添え
- **Organic 16-grain rice cream risotto, with forest mushrooms and slices of fresh autumn truffle.**  
有機十六雑穀米のクリームリゾット  
森の木ノ子達とフレッシュ秋トリュフのスライスを敷き詰めて (+¥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.)

- **Hokkaido cod beignets with a tomato herb sauce, potato puree with sweet Shimonita leeks on side.**  
北海道産真鱈のベニエ トマト風味の香草のソースで  
甘い下仁田ネギを加えたジャガイモのピューレと共に
- **Daisen chicken thigh meat confit and breast meat cooked at low temperature, served with stewed lentils and white wine mushroom sauce.**  
鳥取県産大山鶏 モモ肉はコンフィ ムネ肉は低温調理で  
レンズ豆の煮込みとマッシュルームを加えた白ワインソースで
- **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ステーキ 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, liver and bacon mashed potatoes, olive gateau, served with parmesan and blue cheese rich cream sauce.**  
蝦夷アワビ瞬間スチーム 肝とベーコンマッシュポテト オリーブのガトー仕立て  
パルメザンとブルーチーズの濃厚なクリームソースと共に (+¥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

Gateau boudin noir and persimmon paste,  
with dried persimmon and walnut terrine on side.  
ガトーブーダンノワール 柿のペースト添え  
あんぽ柿と胡桃のテリーヌ仕立て

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

Eggplant and anchovy cream macaroon  
with tomato and olive sauce on side.  
マカロン 茄子とアンチョビのクリーム  
トマトとオリーブのソース添え

Organic 16-grain rice cream risotto, with forest  
mushrooms and slices of fresh autumn truffle.  
有機十六雑穀米のクリームリゾット  
森の木ノ子達と  
フレッシュ秋トリュフのスライスを敷き詰めて

Butternut squash salad  
with cumin-scented milk foam  
バターナッツ南瓜のサラダ仕立て  
クミン香る牛乳の泡をまわらせて

Today's granité  
本日のお口直しのグラニテ

Ohyama chicken from Tottori prefecture,  
thigh confit and low-temperature cooked breast  
meat with lentil tablet,  
served with black truffle-flavored white wine sauce.  
鳥取県産大山鶏 モモ肉のコンフィ ムネ肉の低温調理  
レンズ豆のタブレット  
黒トリュフ風味の白ワインソースと共に

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 (税込み)

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

Scallops Royale with a soup of various domestic  
mushrooms and a homemade  
smoked scallops marinade.  
帆立貝のロワイヤル仕立て  
いろいろな国産木ノ子のスープを注いで  
自家製燻製の香る帆立のマリネ添え

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 cream risotto, with forest  
mushrooms and slices of fresh autumn truffle.  
有機十六雑穀米のクリームリゾット  
森の木ノ子達と  
フレッシュ秋トリュフのスライスを敷き詰めて

Steamed Hokkaido abalone, liver and bacon  
mashed potatoes, olive gateau, served with  
parmesan and blue cheese rich cream sauce.  
蝦夷アワビ瞬間スチーム  
肝とベーコンマッシュポテト  
オリーブのガトー仕立て パルメザンとブルーチーズ  
の濃厚なクリームソースと共に

Today's granité  
本日のお口直しグラニテ

New Zealand non-chemical beef fillet Steak and  
pate with chestnut paste, crispy beetroot leaf and  
celery compote, served with black truffle sauce.  
Autumn leaves imagination dish.  
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とパテ 栗のペースト  
クリスピービーツ木の葉とセロリのコンポート  
黒トリュフのソース 紅葉のイマジネーション

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

Scallops Royale with a soup of various domestic mushrooms  
and a homemade smoked scallops marinade.

帆立貝のロワイヤル仕立て いろいろな国産木ノ子のスープを注いで  
自家製燻製の香る帆立のマリネ添え

Gateau boudin noir and persimmon paste, with dried persimmon and walnut terrine on side.

ガトーブーダンノワール 柿のペースト添え あんぽ柿と胡桃のテリーヌ仕立て

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

Eggplant and anchovy cream macaroon with tomato and olive sauce on side.

マカロン 茄子とアンチョビのクリーム トマトとオリーブのソース添え

Organic 16-grain rice cream risotto, with forest mushrooms and slices of fresh autumn truffle.

有機十六雑穀米のクリームリゾット

森の木ノ子達とフレッシュ秋トリュフのスライスを敷き詰めて

Butternut squash salad with cumin-scented milk foam.

バターナッツ南瓜のサラダ仕立て クミン香る牛乳の泡をまとわせて

Steamed Hokkaido abalone, liver and bacon mashed potatoes,  
olive gateau, served with parmesan and blue cheese rich cream sauce.

蝦夷アワビ瞬間スチーム 肝とベーコンマッシュポテト

オリーブのガトー仕立て パルメザンとブルーチーズの濃厚なクリームソースと共に

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

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