

Menu de Confiance

Six plates prefix course

信頼の6皿コース

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.)

- **Marinated Fuji salmon from Shizuoka Pref. and sour cream herbs mousse tart.**
静岡県産富士サーモンのマリネ 香草入りサワークリームのみース タルト仕立て
- **Tottori Pref. Daisen chicken breast and stick senior terrine with foie gras mousse and kumquat compote on side.**
鳥取県産大山鶏むね肉とスティックセニョールのテリーヌ
フォアグラのみースと金柑のコンポート添え
- **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.)

- **Vapoured cod covered with compound "dukkah" spice, served with spring cabbage and risoni fish soup.**
複合スパイス“デュカ”をまとわせた真鱈のヴァプール
お魚のスープ 春キャベツ リゾーニと共に
- **White stew of Australian veal with potato and bacon terrine.**
オーストラリア産仔牛の白い煮込み ジャガイモとベーコンのテリーヌを添えて
- **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)
- **Flash steamed Ezo abalone with the scent of smoked cherry blossoms, served with Parmesan, olive and abalone liver sauce.**
蝦夷アワビ瞬間スチーム 桜の燻製の香りをのせて
パルメザン オリーブ 肝のソースと共に (+¥1,800)

Les Desserts 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
¥10,000 (税込み)

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

Tottori Pref. Daisen chicken breast
and stick senior terrinewith foie gras mousse
and kumquat compote on side.
鳥取県産大山鶏むね肉と
スティックセニョールのテリーヌ
フォアグラのムースと金柑のコンポート添え

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

Tomato macaron
with fruit tomatoes and mozzarella cheese.
トマトマカロン
フルーツトマトとモッツァレラチーズと共に

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
フレッシュトリュフのスライスを敷き詰めて

New onion mousse pudding
with the scent of cherry blossoms.
新タマネギのムース プリン仕立て 桜の香りをのせて

Today's granité
本日のお口直しのグラニテ

White stew of Australian veal with truffle flavor,
served with potato and bacon terrine, spring attire.
オーストラリア産仔牛の白い煮込み トリュフ風味で
ジャガイモとベーコンのテリーヌを添えて 春の装い

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 Fuji salmon from Shizuoka Pref
and sour cream herbs mousse tart.
静岡県産富士サーモンのマリネ
香草入りサワークリームのムース タルト仕立て

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

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
フレッシュトリュフのスライスを敷き詰めて

Flash steamed Ezo abalone with the scent of smoked
cherry blossoms, served with Parmesan,
olive and abalone liver sauce.
蝦夷アワビの瞬間スチーム 桜の燻製の香りをのせて
パルメザン オリーブ 肝のソースと共に

Today's granite
本日のお口直しグラニテ

Roasted non-chemical beef fillet from New Zealand,
poireau confit and pâté on side ,
served with two sauces: Périgueux
and Parmentier with black truffle flavor.
ニュージーランド産ノンケミカル牛フィレのロースト
ポワローのコンフィとパティ添え
黒トリュフ風味のペリグーとパルマンティエ
2 種のソースで

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 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

Tottori Pref. Daisen chicken breast and stick senior terrine
with foie gras mousse and kumquat compote on side.

鳥取県産大山鶏むね肉とスティックセニョールのテリーヌ
フォアグラのムースと金柑のコンポート添え

Marinated Fuji salmon from Shizuoka Pref. and sour cream herbs mousse tart.

静岡県産富士サーモンのマリネ 香草入りサワークリームのムース タルト仕立て

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

Tomato macaron with fruit tomatoes and mozzarella cheese.

トマトマカロン フルーツトマトとモッツァレラチーズと共に

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トリュフのスライスを敷き詰めて

New onion mousse pudding with the scent of cherry blossoms.

新タマネギのムース プリン仕立て 桜の香りをのせて

Flash steamed Ezo abalone with the scent of smoked cherry blossoms,
served with Parmesan, olive and abalone liver sauce.

蝦夷アワビの瞬間スチ-ム 桜の燻製の香りをのせて パルメザン オリーブ 肝のソースと共に

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.

春いちごのフレジェ ショートケーキ仕立て バジルのフレーバーと共に

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