

## Menu de Confiance ¥3,200

### 4 皿のランチコース

#### Les Entrées

#### お好みの前菜を一皿お選びください

- *Flan de foie gras avec confit de géfier de canard*  
ハンガリー産フォアグラのフラン 鴨の砂肝の自家製コンフィと白いんげん豆の軽い煮込みを添えて
- *Marinée de seiche légèrement fumé avec sauce chou-fleur*  
軽く燻製をかけた長崎県産甲イカのマリネ カリフラワーのソースと共にイカ墨とベーコンのシフォンケーキ添え
- *Sauté de foie gras avec compote de patate douce et la myrtille*  
ハンガリー産フレッシュフォアグラのソテー  
山梨県産有機焼き薩摩芋のコンポートとブルーベリー添え 甘酸っぱいソースで (+¥1,600)

#### Légumes organiques chauds et froids

#### 山梨県産 無農薬野菜達 28~30 種の盛り合わせ

#### Les poissons et viandes

#### お好みの主菜を一皿お選びください

- *Filet de poisson du jour sauté avec risotto de fleurs de colza*  
長崎県玄界灘産 鮮魚のソテー オーガニックの押し麦と玄米を使った菜の花のリゾット 春のよそおい・・・
- *Ragoût de côtes de porc avec rôti de chou de Bruxelles et petit oignon*  
松坂ポーク スペアリブの赤ワイン煮込み 芽キャベツと小タマネギのローストを添えて
- *Filet de bœuf poêlé sauce poivrée avec mille-feuille de céleris-rave à la moelle*  
ニュージーランド産 ハーブ牛フィレ肉のソテー  
根セロリのミルフィーユグラタン 仔牛の骨髓添え 黒胡椒風味の赤ワインソースで (+ ¥1,800)
- *faux-filet rôti et son croquette sauce vin rouge*  
和牛サーロインのロースト キューブ仕立て 和牛と栗のコロッケ添え 赤ワイン風味のソース (+ ¥2,000)

#### Desert aux choix et Café, thé

イマジネーションのデザート と コーヒー又は紅茶

*Oeufs brouillés aux oursins*

生ウニの貴婦人風

(+ ¥900)

*Potage du jour*

季節の有機野菜のポタージュ (+ ¥800)

グラスワイン ( ¥600 ~ )

グラス スパークリングワイン ( ¥950 )

ミネラルウォーター ( ¥1,000 )

ノンアルコール スパークリングワイン ( ¥950 )

エルダーフラワー ( ¥650 )

ジンジャーレモングラス ( ¥650 )

消費税、サービス料 10%を別途加算させていただきます。

## Menu de Haute Couture ¥6,800

シェフ お任せのオートクチュールランチコース  
お皿数やご要望などございましたら何なりとお申し付け下さいませ。

### *Oeufs brouillés aux coursons*

生ウニの貴婦人風

### *Sauté de foie gras avec compote de patate douce et la myrtille*

ハンガリー産フレッシュフォアグラのソテー  
山梨県産有機焼き薩摩芋のコンポートとブルーベリー添え 甘酸っぱいソースで

### *Légumes organiques chauds et froids*

山梨県産 無農薬野菜達 28~30 種の盛り合せ

### *Mousse de navet et crevettes sauce safranées*

有機聖護院蕪と海老のしんじょう仕立て サフラン風味のソースと共に

### *Granité*

お口直しのグラニテ

### *Filet de bœuf rôti avec épinard et poudre de légumes*

ニュージーランド産 ハーブ牛フィレ肉のポワレ 有機ちぢみほうれん草添え  
初春のイメージを野菜の粉で

デザートの前に・・・

### *Desert aux choix et Café, thé*

イマジネーションのデザート と コーヒー又は紅茶

銀座 シェ・トモでは体にやさしい無添加、有機農法食材にこだわっております。

- 有機 JAS 砂糖
- モンゴル釜炒り塩
- 有機野菜
- オーガニック小麦
- オーガニックオリーブオイル

消費税、サービス料 10%を別途加算させていただきます。