

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

- *Tartar de cheval avec croûton de ail et multicolore*
カナダ産 桜肉のタルタル ガーリック風味のクルトンと共に マルチカラーサラダを添えて
- *Marinée de turbot et gelée de turbot avec différents pois*
オーガニック砂糖、天日ミネラル岩塩を使った平目の自家製マリネ
平目のアラから取った煮凝りと初夏の様々なお豆と共に (空豆 グリンピース 絹さや etc …)
- *Rôti de asperge blanche avec parfumé au bacon sauce sabayon*
フランス産 フレッシュホワイトアスパラガスのパート包み焼き
ベーコンの香りをのせて 軽いサバイオンソースと共に (+ ¥1,200)
- *Foie gras poêlée avec accompagné figue sauce au gingembre*
カナダ産 フレッシュフォアグラのポアレ 無花果のキャラメリゼ添え 生姜風味のソースと共に (+ ¥1,800)

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 avec salette de riz et crevette*
長崎県玄界灘産 高速鮮魚のソテー オーガニック18穀米と桜海老のガレット
サフラン風味のお魚のスープを注いで
- *Confit de côte de porc avec purée de pomme de terre fumé sauce vin rouge*
三重県産 松坂ポーク スペアリブのコンフィ
軽く燻製をかけた新じゃがいものピューレ添え 赤ワインソースと共に
- *Filet de bœuf poêlée sauce moutarde avec flan de maïs*
ニュージーランド産 ハーブ牛フィレ肉のソテー
焼きトウモロコシのフラン添え 粒マスタードソースと共に (+ ¥1,600)
- *Entrecôte rôti sauce vin rouge avec endouage et salade chauds*
軽く燻製をかけた和牛サーロインのロースト
銀のセルクルに詰めた和牛の赤ワイン煮込み 温製サラダ添え (+ ¥2,000)

Dessert 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 (¥638)

ジンジャーレモングラス (¥638)

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。

Oufs brouillés aux coursons

生ウニの貴婦人風

Rôti de asperge blanche avec parfumé au bacon sauce sabayon

フランス産 フレッシュホワイトアスパラガスのパート包み焼き
ベーコンの香りをのせて 軽いサバイヨンソースと共に

Légumes organiques chauds et froids

山梨県産 無農薬野菜達 28~30 種の盛り合せ

Rôti de homard avec galette de riz et crevette

カナダ産 オマール海老のロースト オーガニック18穀米と桜海老のガレット
サフラン風味のお魚のスープを注いで

Granité

お口直し

Filet de bœuf poêlé sauce moutarde avec flan de maïs

ニュージーランド産 ハーブ牛フィレ肉のソテー
焼きトウモロコシのフラン添え 粒マスタードソースと共に

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。