

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

- *Terrine de salade niçoise et confit de thon*
自家製ツナ(マグロのコンフィ)と山梨県産有機ジャガイモを使ったニース風サラダのテリーヌ
- *Rôti de bœuf froids à la façon de carpaccio avec salade légumes été*
アメリカ産和縁牛モモ肉のコールドローストビーフをカルパッチョ仕立てに 夏野菜のサラダと共に
- *Risotto à la crème avec émincés de truffes été*
フランス産 夏トリュフのスライスとオーガニック18穀米のクリームリゾット (+ ¥1,800)
- *Tradition de terrine de foie gras avec pain au truffes*
古典的なフォアグラのテリーヌ ポルト酒風味のゼリー寄せ
オーガニック全粒粉を使った自家製夏トリュフパン添え (+¥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 et moule à la marinère avec accompagné galette de pomme de terre*
長崎県玄界灘産高速鮮魚のソテーとフランスモンサンミッシェル産ムール貝のマリニエール仕立て
山梨県産有機ジャガイモのガレット添え
- *Caille farci en rôti sauce foie gras et vin rouge*
国産有機もち米と押し麦を詰めたスペイン産ウズラのロースト
フォアグラ風味の軽いソースと赤ワインソースと共に
- *Filet de bœuf poêlée sauce périguenx 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 トリュフ風味のソースと共に (+ ¥1,600)
- *Entrecôte rôti sauce vin rouge avec endouage et salade chauds*
和牛サーロインのローストと銀のセルクルに詰めた和牛の赤ワイン煮込み(+ ¥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 (¥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

Tradition de terrine de foie gras avec pain au truffes et salade truffe

古典的なフォアグラのテリーヌ ポルト酒風味のゼリー寄せ 夏トリュフのサラダ添え
オーガニック全粒粉を使った自家製夏トリュフパンと共に

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 et moule à la marinère avec accompagné galette de pomme de terre

オマール海老のローストとフランスモンサンミッシェル産ムール貝のマリニエール仕立て
山梨県産有機ジャガイモのガレット添え

Granité

お口直し

Filet de bœuf poêlé sauce périguenne 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 トリュフ風味のソースと共に

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。