

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

- *Marinée de bar légèrement fumé avec confit de betterave et chou rouge*
自家製燻製をかけた長崎県産スズキのマリネ ビーツと赤キャベツのコンフィ 色とりどりの大根を散りばめて
- *Terrine de champignon des bois et foie gras avec sauce poireau grillé*
フランス産天然木ノ子達(ジロール・ピエブルー・トランペット etc...)とハンガリー産フレッシュフォアグラのテリーヌ仕立て 焼きネギのクリームソースと共に
- *Soupe de truffe et champignon des bois à la façon de V.G.E*
フランス産秋トリュフと天然木ノ子達のコンソメスープ パイ包み焼き ヴァレリー・ジスカール・デスタン風 (+ ¥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

- *Soupe de poisson accompagné galette de crevette*
長崎県玄界灘産磯魚(小鯛・イトヨリ・カサゴ・ハタ etc...)を使ったサフラン風味の濃厚な南仏風スープ
小海老のクネル 国産有機白米と小海老のチップを添えて
- *Rôti d'agneau et son jus avec salade de sarrasin et croquettes de taro*
フランス産仔羊のロースト オーガニックキヌアと新そばの実のサラダ仕立て
里芋のコロッケ 仔羊のジュと共に
- *Filet de bœuf poêlé sauce poivrade 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)
- *Entrecôte rôti sauce vin rouge avec endauge 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。

Oeufs brouillés aux coursons

生ウニの貴婦人風

Légumes organiques chauds et froids

山梨県産 無農薬野菜達 28~30 種の盛り合せ

Soupe de truffe et champignon des bois à la façon de V.G.E

フランス産秋トリュフと天然木ノ子達のコンソメスープ パイ包み焼き
ヴァレリー・ジスカール・デスタン風

Rôti de homard avec Soupe de poisson accompagné galette de crevette et quenelle

オマール海老のロースト 長崎県玄界灘産磯魚(小鯛・イトヨリ・カサゴ・ハタ etc...)を
8 時間かけて煮込み、すり潰したサフラン風味の濃厚な南仏風スープのリゾット仕立て

Granité

お口直し

Filet de bœuf poêlé sauce poivrade avec mille-feuille de céleri-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

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。