



T O M O E

Lunch Menu

Lunch Menu

自社栽培 みのるのシイタケを
コース料理の中に取り入れています。



A コース

前菜 選べる主菜 パン

Appetizer, Main dish, Bread

¥2,200 (税込)

スープ付 ¥2,800 (税込)

B コース

アミューズ 前菜 選べる主菜

選べるデザート パン コーヒーまたは紅茶

Amuse-bouche, Appetizer, Main dish

Dessert, Bread, Coffee or Tea

¥3,500 (税込)

スープ付 ¥4,100 (税込)

Cコース

アミューズ 前菜 スープ 魚料理 肉料理
選べるデザート パン コーヒーまたは紅茶

Amuse-bouche, Appetizer, Soup, Fish, Meat
Dessert, Bread, Coffee or Tea

¥5,000 (税込)

Dコース

アミューズ 前菜 スープ 魚料理

岡山県産牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース

選べるデザート パン コーヒーまたは紅茶

Amuse-bouche, Appetizer, Soup, Fish, Beef
Dessert, Bread, Coffee or Tea

¥6,600 (税込)

お子様セット Kid's plate


スープ ハンバーグ エビフライ
アイスクリーム パン ジュース

¥1,100 (税込)

次のページより選べる主菜・デザートをお選びください。

選べる主菜

Main Dish



A,B,Cコースをご希望のお客様はお好みの主菜をお選びください。

1. 鱈 ペルノ酒とフェネル風味
2. ピーチポークフィレ肉のグラティネ
エシャロットのデュクセル風味
3. 森林どり胸肉のグリル エストラゴンソース
森林どりもも肉のペルシャード風
4. 岡山県産牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース (+¥1,800)

本日のスープ

Today's Soup



A,Bコースの場合 +¥600 でお付けできます。

マッシュルームのスープ

選べるデザート

Dessert



B,Cコースをご希望のお客様はお好みのデザートをお選びください。

1. レモンとショコラのクレームにクルミのガトーと
バニラジェラート添えて
2. リュバークとフランボワーズのシャーベット、フルーツ添え

After the Meal

お食事の後に



| | | |
|-------------|----------------------------|--------|
| コーヒーまたは紅茶 | Coffee or Tea | ¥600 |
| デザート | Dessert | ¥900 |
| ドリンクデザートセット | Dessert with coffee or tea | ¥1,500 |

価格は全て税込表示となっております。

Beverage

お飲み物



| | | |
|--------------|--------------------|------|
| グラスワイン(赤・白) | Glass wine | ¥850 |
| サントリー角 | Suntory Kaku | ¥700 |
| 二階堂 | Nikaido | ¥660 |
| 黒霧島 | kuro Kirishima | ¥660 |
| キリン クラシックラガー | Kirin classic beer | ¥950 |
| ノンアルコールビール | Non-alcoholic beer | ¥660 |
| ペリエ 330mL | Perrier 330mL | ¥800 |
| オレンジジュース | Orange juice | ¥500 |
| ジンジャーエール | Ginger-Ale | ¥500 |
| ウーロン茶 | Oolong tea | ¥500 |