



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. 鯖のサフランソース シェリー酒酢のトマト添え
2. ピーチポークフィレ肉のポワレ
カシスと赤ワインバター添え
3. 森林どり胸肉のグリル マデラ酒風味の椎茸
森林どりもも肉のソテー 赤ワインとハーブの香り
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。

とうもろこしのスープ

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. メロンのムースとクレームアナナスバジル、
パン・ドジェンヌとアマレットのグラス添え
2. いちじくとフランボワーズのソルベ、フルーツ添え

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	Perrier330ml	¥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

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

価格はすべて税込表示となっております。