



- 1 山梨県産無農薬野菜 20～23種の盛り合わせ
- 2 ダイニングのほか、通り沿いにはテラス席も用意
- 3 大地の恵みを繊細な美味に仕立て上げる市川シェフ
- 4 気鋭の店が点在する恵比寿三丁目交差点付近に位置

滋味深い野菜の 真価を味わう、優しき名店へ

フレンチ | シェ・トモ

chez tomo

住所：東京都港区白金5-15-5 1F
 TEL：03-5789-7731
 営業時間：11:30AM～L.O.3:00PM /
 6:00PM～L.O.11:00PM

定休日：月曜
 席数：28席（要予約／全席禁煙）
 一人あたりの予算：昼：¥3,000～／夜：¥7,000～
 コース料金：昼：コース¥2,890 ※サービス料10%別
 夜：コース¥5,780 ※サービス料10%別
 カード利用：可

野菜が持つ本来の味わいを楽しむなら、恵比寿三丁目交差点に程近い『シェ・トモ』を訪ねたい。山梨県から土の付いたまま届けられる、色濃く滋味豊かな野菜から、シンプルかつ熟練を要する調理法で最大限の旨みを引き出し、独創的な料理へと昇華させるのは、オーナーシェフの市川知志氏。素材のポテンシャルを最大限に引き出すべく、ボイルする、焼く、煮るといったシンプルかつ熟練を要する手技で調理していくそのコースには、瞬間的に湯気が立つほど熱いもの、口中が引き締まるほど冷やしたもの、甘いもの、酸っぱいものなど、20種以上の旬野菜を盛ったひと皿が付く。美しくも身体に優しい色彩の美学を堪能したい。