



全てのお料理にお客様のお好みでトリュフを追加できます。

All of our dishes can be added truffle shavings.

1g ¥700

STARTERS

オードブル 3種

Assorted 3 Appetizers

For 1-2 persons 1~2名様向け 1,900 | For 2-3 persons 2~3名様向け 2,600

パテ ドカンパーニュ トリュフ入り粒マスタード

Pate de Campagne served with Truffle Mustard

1,700

サーモンマリネ - フルーツマト、赤玉ねぎ、サマートリュフ、香草オイル

Marinated Salmon - Tomato, Onion, Herbal Oil, Summer Truffles

2,400

本日のスープ

Today's Soup

1,000

フレッシュトリュフのシーザーサラダ

Caesar Salad with Fresh Truffles

1,900

トリュフのニース風サラダ

Salad Niçoise with Truffles

1,700

RISOTTO

トリュフリゾット アスパラガスと長野県産山茶茸、パルメザンチーズ

Truffle Cheese Risotto with Asparagus and Sanchadake Mushrooms

2,800

Taxes are included. 550 yen per person will be charged for dinner.
価格は全て税込です。ディナータイムはテーブルチャージとしてお一人様550円頂戴しております。

MAIN DISH

本日のお魚とホタテ貝のポワレ ソースヴァンブラン トリュフと季節野菜

Today's Fish and Scallop Poele, White Wine Sauce with Seasonal Vegetables, Truffles

3,700

オマール海老のポワレ トリュフ・ビスクソース

Sauteed Lobster with Truffle Bisque Sauce

4,900

栃木県産 下野牛フィレ肉の藁焼き フレッシュトリュフのチーズリゾット エシャロットコンフィと赤ワインソース

Strawfire Roasted Beef Fillet and Cheese Risotte, Red Wine Sauce

130g 9,000 | 180g 13,000 | 240g 17,000

BREAD

パン トリュフオイル付

Bread with Truffles Oil

300

DESSERT

黒トリュフ ティラミス - 黒トリュフ、マスカルポーネ、エスプレッソ、ブランデー

Black Truffle Tiramisu - Black Truffle, Mascarpone, Espresso, Brandy

1,500

トリュフ アイスクリーム - トリュフハチミツとクロッカショコラ

Truffle Ice Cream - Truffle Honey and Chocolate Croquant

1,300

苺と白トリュフオイルのスープ - マスカルポーネ、バニラアイス

White Truffle Strawberry Soup - Mascarpone, Vanilla Ice Cream

1,500

クレーム キャラメル - テリーヌ型で焼いたプリン、トリュフ アングレーズ

Creme Caramel Pudding - Truffle Creme Anglaise

1,200

Taxes are included. 550 yen per person will be charged for dinner.
価格は全て税込です。ディナータイムはテーブルチャージとしてお一人様550円頂戴しております。