

MENU A

4,500

AMUSE - BOUCHE

トリュフ入りスクランブルエッグ「ウフ・ブウイエ」
Scrambled Eggs with Truffle

APPETIZER

前菜3種
Assorted 3 Appetizers

MAIN DISH

トリュフのクロックマダム
Croque-madame with Truffle

or

フレッシュトリュフとチーズのリゾット
自家製鶏胸ハム ズッキーニ

Truffle Cheese Risotto, Chicken Brest Ham, Zucchini

or

小イカとサマートリュフのペペロンチーノ
アンチョビ 空芯菜

Squid and Summer Truffle Peperoncino with Anchovies

or

サマートリュフのシーザーサラダ
Summer Truffle Caesar Salad

DESSERT

本日のデザート
Today's Dessert

CAFE

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

MENU B

6,500

AMUSE - BOUCHE

トリュフ入りスクランブルエッグ「ウフ・ブウイエ」
Scrambled Eggs with Truffle

APPETIZER

前菜3種
Assorted 3 Appetizers

MAIN DISH

本日のお魚とホタテ貝のポワレ ソースヴァンプラン
夏の季節野菜
(付け合わせをトリュフリゾットに変更 +700)

Today's Fish and Scallop Poêle, White Wine Sauce,
Summer Vegetables
(Change to Truffle Risotto +700)

or

茨城県産 味噌豚のロースト
キノコと白ワインのソース 小芋とハーブのロースト
(付け合わせをトリュフリゾットに変更 +700)

Roasted Pork, White Wine Sauce, Herb Roasted Potatoes
(Change to Truffle Risotto +700)

or

国産鶏もも肉のバスク風トマト煮込み
生パスタとズッキーニ

Basque Chicken with Fresh Pasta

or

栃木県産 下野牛フィレ肉の薫焼き
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
(+2,500)

Strawfire Roasted Beef Fillet and Cheese Risotte, Red Wine Sauce
(+2,500)

DESSERT

本日のデザート
(2種類からお選びいただけます)
Today's Dessert

CAFE

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

MIGNARDISES

ミニャルディーズ
Mignardises

MENU C

9,900

AMUSE - BOUCHE

トリュフ入りスクランブルエッグ「ウフ・ブウイエ」
Scrambled Eggs with Truffle

SOUP

季節のスープ
Seasonal Soup

APPETIZER

本日の前菜
Today's Appetizer

FISH

本日のお魚とホタテ貝のポワレ ソースヴァンプラン 夏の季節野菜
(魚をオマール海老へ変更 +3,000)

Today's Fish and Scallop Poêle, White Wine Sauce, Summer Vegetables
(Change Fish to Lobster +3,000)

MEAT

栃木県産 下野牛フィレ肉の薫焼き
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

DESSERT

~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 with Truffle Honey and Chocolate Croquant

CAFE

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

MIGNARDISES

ミニャルディーズ
Mignardises

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

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。

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

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。



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

トリュフ ガーリック フレンチフライ

Garlic Truffle French Fries

1,500

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

Pate de Campagne

1,700

サーモンマリネ - フルーツマト、赤玉ねぎ、香草オイル

Marinated Salmon - Tomato, Onion, Herbal Oil

2,400

トリュフのブルスケッタ (4pcs)

Truffle Bruschetta (4pcs)

1,300

生ハムとカマンベールロティ - トリュフ蜂蜜、クルミ、アブリコット

Roasted Camembert Cheese And Prosciutto - Truffle Honey, Walnuts, Apricots

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

ニース風サラダ

Salad Niçoise

1,700

RISOTTO

フレッシュトリュフのチーズリゾット

Truffle Cheese Risotto

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 夏の季節野菜

Today's Fish and Scallop Poee, White Wine Sauce, Summer Vegetables

2,900

オマール海老のポワレ ビスクソース

Sauteed Lobster with Bisque Sauce

4,900

栃木県産 下野牛フィレ肉の薫焼き 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 7,000 | 180g 9,700 | 240g 13,000

BREAD

チャバタ トリュフオイル付

Ciabatta served with Truffles Oil

300

DESSERT

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

ムースショコラ - 抹茶、フルール ド セル、トリュフ アングレーズ

Mousse Chocolate - Matcha, Fleur de Sel, Truffle Creme Anglaise

1,400

スフレチーズケーキとバニラアイスクリーム - 赤い果実のソース

Souffle Cheesecake and Vanilla Ice Cream - Berry Sauce

1,200

レモンタルト - メレンゲ、ミルククランブル、ライムソルベ

Lemon Tart - Meringue, Milk Crumble, Lime Sorbet

1,300

クレーン 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

クープ エキゾチック - マンゴー、パッションフルーツ、ココナッツ、甘酒、ライムソルベ

Coupe Exotic - Mango, Passion Fruit, Coconut, Amazake, Lime Sorbet

1,300

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。