

COURSE MENU

ALL OF OUR DISHES CAN BE ADDED TRUFFLE SHAVINGS.

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

1g ¥700

APPETIZER FOR EXTRA CHARGE

おすすめ前菜

ご注文のコースに追加して楽しみいただけます

フランス産ホワイトアスパラガスと小ヤリイカ
トリュフのビネグレット

White Asparagus and Small Squid, Truffle Vinaigrette

+ ¥1,400

MENU A

4,800

AMUSE - BOUCHE

トリュフ入りスクランブルエッグ「ウフ・ブウイエ」
トリュフハチミツと熟成シェリービネガー

Truffle Scrambled Eggs with Truffle Honey and Sherry Vinegar

APPETIZER

前菜3種

Assorted 3 Appetizers

MAIN DISH

クロワッサンのトリュフクロックマダム

Croissant Croque-madame with Truffle

or

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

or

小海老のトマトトリュフクリームパスタ
春キャベツと厚切りベーコン

Truffle Tomato Cream Pasta
with Shrimp, Cabbage and Bacon

or

フレッシュトリュフのシーザーサラダ

Truffle Caesar Salad

or

トリュフが入ったマカロニミートチーズ

Meat Macaroni Cheese with Truffle

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

6,800

AMUSE - BOUCHE

トリュフ入りスクランブルエッグ「ウフ・ブウイエ」
トリュフハチミツと熟成シェリービネガー

Truffle Scrambled Eggs with Truffle Honey and Sherry Vinegar

APPETIZER

前菜3種

Assorted 3 Appetizers

MAIN DISH

本日のお魚とホタテ貝のポワレ ソースヴァンブラン
トリュフと季節野菜

(付け合わせをトリュフリゾットに変更 +700)

Today's Fish and Scallop Poele, White Wine Sauce
with Seasonal Vegetables, Truffles
(Change to Truffle Risotto +700)

or

茨城県産 美麗豚 季節野菜のロースト
トリュフとタスマニア産粒マスタードソース
(付け合わせをトリュフリゾットに変更 +700)

Roasted Pork and Seasonal Vegetables, Truffle Mustard Sauce
(Change to Truffle Risotto +700)

or

鶏モモ肉のクリーム煮
黄ワインの香り「プーレアラクレーム」
トリュフのフレッシュパスタ 新玉ねぎとマッシュルーム

Creamy Chicken with Truffle 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 (+2,500)

or

京都産「京鴨」胸肉のロティ
フレッシュトリュフとチーズのリゾット 赤ワインソース
(2人前からご注文いただけます お一人様 +2,000)

Kyoto Duck Breast Roti and Truffle Cheese Risotto, Red Wine Sauce
(Available from 2 persons : +2,000 per person)

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」
トリュフハチミツと熟成シェリービネガー

Truffle Scrambled Eggs with Truffle Honey and Sherry Vinegar

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
ソースヴァンブラン トリュフと季節野菜
(魚をオマール海老へ変更 +3,000)

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

or

京都産「京鴨」胸肉のロティ
フレッシュトリュフとチーズのリゾット 赤ワインソース
(2人前からご注文いただけます お一人様 +2,000)

Kyoto Duck Breast Roti and Truffle Cheese Risotto, Red Wine Sauce
(Available from 2 persons : +2,000 per person)

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

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。

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。