

COURSE MENU

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 Truffles
or
山栗と山えのきとトリュフのチーズリゾット
Truffle Cheese Risotto with Chestnut and Enoki Mushroom
or
生ハムとツナのトマトクリームパスタ
Tuna Prosciutto Tomato Cream Pasta
or
キッシュロレーヌ トリュフ
Truffle Quiche Lorraine
or
トリュフのマカロニベーコンチーズ
Macaroni Bacon Cheese with Truffles
or
トリュフのニース風サラダ
Salad Niçoise with Truffles
or
黒トリュフのカプチーノ風タリアテッレ (+1,200)
Black Truffle Tagliatelle (+1,200)

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

愛媛県産 真鯛と帆立貝のポワレ 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)
Sea Bream and Scallop Poele, White Wine Sauce,
Seasonal Vegetables, Truffles (Change to Truffle Risotto +700)
or
茨城県産 美麗豚 トリュフと季節野菜添え
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 with Truffles,
Truffle Mustard Sauce (Change to Truffle Risotto +700)
or
岩手県産ホロホロ鳥とフォアグラのヴォローヴァン
ヴァンジョーヌクリームソース
Guinea Fowl and Foie Gras Vol au Vent
or
京鴨モモ肉のコンフィ トリュフと季節野菜添え
トリュフとタスマニア産粒マスタードソース
Duck Thigh Confi, Truffles, Seasonal Vegetables
or
蝦夷鹿ロースのロースト トリュフリゾット添え
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)
Ezo Deer Roast with Truffle Risotto
(Available from 2 persons : +2,000 per person)
or
国産リブロースの薫焼き トリュフリゾット添え
エシャロットコンフィと赤ワインソース (+1,500)
Strawfire Roasted Beef Rib with Truffle Risotto, Red Wine Sauce (+1,500)
or
栃木県産 下野牛フィレ肉の薫焼き トリュフリゾット添え
エシャロットコンフィと赤ワインソース (+2,700)
Strawfire Roasted Beef Fillet with Truffle Risotto, Red Wine Sauce (+2,700)

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

ミニアルディーズ
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

FIRST APPETIZER

一品目の前菜
First Appetizer

SECOND APPETIZER

二品目の前菜
Second Appetizer

FISH

愛媛県産 真鯛と帆立貝のポワレ ソースヴァンブラン
白トリュフオイルと季節野菜
(魚をオマール海老へ変更 +3,000)
Sea Bream and Scallop Poele, White Wine Sauce, Seasonal Vegetables,
White Truffle Oil (Change Fish to Lobster +3,000)

MEAT

国産リブロースの薫焼き トリュフリゾット添え
エシャロットコンフィと赤ワインソース
Strawfire Roasted Beef Rib with Truffle Risotto, Red Wine Sauce
or
蝦夷鹿ロースのロースト トリュフリゾット添え
赤ワインソース
(2人前からご注文いただけます)
Ezo Deer Roast with Truffle Risotto (Available from 2 persons)
or
栃木県産 下野牛フィレ肉の薫焼き トリュフリゾット添え
エシャロットコンフィと赤ワインソース (+2,000)
Strawfire Roasted Beef Fillet with Truffle Risotto, Red Wine Sauce (+2,000)

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ンショコラ
Truffle Ice Cream with Truffle Honey and Chocolate Croquant

CAFE

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

MIGNARDISES

ミニアルディーズ
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。