

## 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  
キシシュロレーヌ 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

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

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)

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)

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

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)

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cream～  
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

ミニアルディーズ  
Mignardises

## MENU JOIE

16,000

**INCLUDE ALL-YOU-CAN-DRINK 120MIN.**  
Last order is 90 minutes after the start.

120分飲み放題付き(※90分でラストオーダー)

### 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

### PASTA

黒トリュフのカプチーノ風タリアテッレ  
Black Truffle Tagliatelle

### MEAT

栃木県産 下野牛フィレ肉の薫焼き  
エシャロットコンフィと赤ワインソース  
Strawfire Roasted Beef Fillet, Red Wine Sauce

### 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

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。