

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お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 Truffles

or

夏野菜とトリュフのチーズリゾット

Truffle Cheese Risotto with Summer Vegetables

or

クラムチャウダー風 トリュフスープパスタ

Truffle Seafood Pasta in Soup

or

サマートリュフのニース風冷製パスタ
自家製アイオリソース

Cold Summer Truffle Pasta

or

トリュフのマカロニベーコンチーズ

Macaroni Bacon Cheese with Truffles

or

ニース風サマートリュフサラダ

Salade Niçoise with Summer Truffles

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
トリュフと夏野菜

(付け合わせをトリュフリゾットに変更 +700)

Sea Bream and Scallop Poeele, White Wine Sauce,
Summer Vegetables, Truffles (Change to Truffle Risotto +700)

or

茨城県産 美麗豚 トリュフと夏野菜添え
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 Summer Vegetables with Truffles,
Truffle Mustard Sauce (Change to Truffle Risotto +700)

or

トマトファルシ サマートリュフと共に

Stuffed Tomatoes with Summer Truffles

or

オーストラリア産骨付き仔羊のロティ
トリュフリゾットと夏野菜添え ハーブとニンニクのジュ
(2人前からご注文いただけます お一人様 +2,000)

Australian Beef Roti, Truffle Risotto and Summer Vegetables
(Available from 2 persons : +2,000 per person)

or

栃木県産 下野牛フィレ肉の薫焼き
トリュフリゾットと夏野菜添え
エシャロットコンフィと赤ワインソース(+2,500)

Strawfire Roasted Beef Fillet with Truffle Risotte
and Summer Vegetables, Red Wine Sauce (+2,500 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

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夏野菜

(魚をオマール海老へ変更 +3,000)

Sea Bream and Scallop Poeele, White Wine Sauce, Summer Vegetables,
White Truffle Oil (Change Fish to Lobster +3,000)

MEAT

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

Strawfire Roasted Beef Fillet with Truffle Risotte
and Summer Vegetables, Red Wine Sauce

or

オーストラリア産骨付き仔羊のロティ
トリュフリゾット添え ハーブとニンニクのジュ
(2人前からご注文いただけます)

Australian Beef Roti, Truffle Risotto and Summer Vegetables
(Available from 2 persons)

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。