

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

かぶとフランス産山栗のトリュフリゾット
Truffle Risotto with Turnip and French Chestnut

or

鴨肉のポロネーゼとフレッシュパスタ
トリュフクリームソースと九条ネギ

Duck Meat Sauce Fresh Pasta
with Truffle Cream and Kujo Green Onion

or

フレッシュトリュフのシーザーサラダ
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

6,800

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
トリュフとデュクセルの白ワインソース
(付け合わせをトリュフリゾットに変更 +700)

Roasted Pork and Seasonal Vegetables,
Truffle Duxelles White Wine Sauce
(Change to Truffle Risotto +700)

or

骨付き鶏もも肉の赤ワイン煮込み コック オ ヴァン
生パスタとトリュフ

Coq au Vin with Fresh Pasta, Truffle

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

蝦夷鹿ロースのロースト
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人前からお注文いただけます お一人様 +2,000)

Roasted Ezo Deer 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

蝦夷鹿ロースのロースト
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人前からお注文いただけます)

Roasted Ezo Deer and Truffle Cheese Risotto, Red Wine Sauce
(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

MENU BLANC

38,000

SOUP

白トリュフと山栗、セップ茸のオニオンスープ
White Truffle Onion Soup with Chestnuts and Cepe Mushrooms

APPETIZER

キャビアとズワイガニのリエット
カリフラワーとトリュフのピュレ
柑橘の香りと共に

Caviar and Snow Crab Rillettes

FISH

平目と帆立貝のポワレ
春菊とそば粉のベニエ添え
トリュフシャンパンビネガーソース

Flounder and Scallop Poele,
Truffle Champagne Vinegar Sauce

MEAT

栃木県産 下野牛フィレ肉と
アルティザン・ドゥ・ラ・トリュフの白トリュフリゾット
九条ネギとソースペリグー

Beef Fillet and White Truffle Risotto

DESSERT

ピスタチオのムースとショコラ クランブル
トナカイを添えたクリスマスデザート

Chocolate Crumble Pistachio Moose

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。