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

STARTERS

オードブル 3種
Assorted 3 Appetizers
For 1-2 persons 1〜2名様向け 1,900 | *For 2-3 persons* 2〜3名様向け 2,600

豚のリエットと生ハム
Pork Rillettes and Prosciutto
1,700

サーモンマリネ - フルーツトマト、赤玉ねぎ、サマートリュフ、香草オイル
Marinated Salmon - *Tomato, Onion, Herbal Oil, Summer Truffles*
2,400

本日のスープ
Today's Soup
1,000

トリュフのニース風サラダ
Salad Niçoise with Truffles
1,700

RISOTTO

トリュフチーズリゾット 筍と菜の花
Truffle Cheese Risotto with Bumboo Shoot and Canola Flower
2,800

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。

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
Today's Fish and Scallop Poele, White Wine Sauce with Seasonal Vegetables, Truffles
3,700

オマール海老のポワレ トリュフ・ビスクソース
Sauteed Lobster with Truffle Bisque Sauce
4,900

栃木県産 下野牛フィレ肉の藁焼き 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
130g 10,000 | *180g* 14,000 | *240g* 18,000

BREAD

パン 2個 トリュフオイル付
2 Breads served with Truffle Oil
300

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 - *Truffle Honey and Chocolate Croquant*
1,300

苺ティラミス ルバーブと苺のコンポテ
Strawberry Tiramisu, Rhubarb and Strawberry Compote
1,300

抹茶 アーモンド ブランマンジェ
Matcha Almond Blancmange
1,100

バニラフラン マンダリンオレンジのクーリ
Vanilla Flan with Mandarin Orange Coulis
1,100

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。