

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

トリュフチーズリゾット 筍と菜の花

Truffle Cheese Risotto with Bamboo Shoot and Canola Flower

or

蛤と春キャベツのトマトクリームパスタ

Clam and Cabbage Tomato Cream Pasta

or

トリュフのカプチーノ風タリアテッレ(+700)

Truffle Tagliatelle (+700)

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

アスパラガスとそば粉のガレット

Buckwheat Galettes with Asparagus

or

3種の茸とそば粉のガレット

Buckwheat Galettes with Mushrooms

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 真鯛とホタルイカのポワレ ソースヴァンプラン
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 Firefly Squid Poêle, 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

鴨とトリュフのラザニア 赤ワインソースとトリュフベシャメル

Truffle Duck Meat Lasagna

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スパイス粒マスタードソース

Duck Thigh Confi, Truffles, Seasonal Vegetables

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 ソース ジュダニョー
(2人前からご注文いただけます お一人様 +2,000)

Lamb Roast with Truffle Risotto

(Available from 2 persons : +2,000 per person)

or

オマール海老のポワレ トリュフ ビスクソース(+2,400)

Lobster Poêle, Truffle Bisque (+2,400)

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

ミニャルディーズ

Mignardises

MENU FLORAISON

12,000

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

MAIN DISH

国産リブロースの薫焼き
トリュフリゾットとホワイトアスパラガス添え
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 and White Asparagus,
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 ホワイトアスパラガス ソース ジュダニョー
(2人前からご注文いただけます)
Lamb Roast with Truffle Risotto
(Available from 2 persons)

or

愛媛県産 真鯛と帆立のポワレ ソースヴァンプラン
トリュフとホワイトアスパラガス

Sea Bream and Scallop Poêle, White Wine Sauce,
Truffles, White Asparagus

DESSERT

苺ティラミス 桜の香り

Strawberry Tiramisu

CAFE

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

MIGNARDISES

ミニャルディーズ

Mignardises

MENU LA VIE EN ROSE

16,000

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

オマール海老のポワレ
フランス産ホワイトアスパラガス ビスクソース
Lobster Poêle, French White Asparagus, Bisque

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 Risotto, Red Wine Sauce

DESSERT

苺ティラミス 桜の香り

Strawberry Tiramisu

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。