

# COURSE MENU

## 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 蕨 九条ネギ 茸  
Truffle Cheese Risotto with Turnip, Kujo Green Onion and Mushrooms  
or  
鴨肉と焼きナス トリュフのボロネーゼ  
Truffle Bolognese Pasta with Duck and Baked Eggplant  
or  
キッシュロレーヌ トリュフ  
Truffle Quiche Lorraine  
or  
茸 ほうれん草 ベーコンのトリュフクリームパスタ  
Truffle Cream Pasta with Mushrooms, Spinach and Bacon  
or  
リヨン風サラダ トリュフとポーチドエッグ ベーコン  
Salad Lyonnaise with Poached Egg, Bacon and Truffles  
or  
そば粉のガレット トリュフベシャメル 茸 自家製ハム  
Truffle Bechamel Buckwheat Galettes  
with Mushrooms and Homemade Prosciutto

### 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 真鯛のポワレ トリュフとソースヴァンブラン  
(付け合わせをトリュフリゾットに変更 +800)  
Red Sea Bream Poele, Truffles, White Wine Sauce  
(Change to Truffle Risotto +800)  
or  
茨城県産美麗豚のグリエ トリュフとタスマニア粒マスタード  
(付け合わせをトリュフリゾットに変更 +800)  
Grilled Pork, Truffle Mustard Sauce (Change to Truffle Risotto +800)  
or  
トゥールーズ風カスレ 鴨コンフィ ソーセージ  
Toulouse Cassoulet, Duck Confit, Sausage  
or  
アルザス風 シュークルート  
Choucroute Alsacienne  
or  
京鴨モモ肉のコンフィ トリュフと季節野菜添え  
Duck Thigh Confi, Truffles, Seasonal Vegetables  
or  
蝦夷鹿のロースト トリュフリゾット  
(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)  
or  
オマール海老のポワレ トリュフ ビスクソース(+2,400)  
Lobster Poele, 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(+1,800)  
Strawfire Roasted Beef Rib with Truffle Risotto, Red Wine Sauce (+1,800)  
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(+3,000)  
Strawfire Roasted Beef Fillet with Truffle Risotto, Red Wine Sauce (+3,000)

### 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

### FIRST APPETIZER

一品目の前菜  
First Appetizer

### SECOND APPETIZER

二品目の前菜  
Second Appetizer

### FISH

愛媛県産真鯛のポワレ ソースヴァンブランと春菊  
Red Sea Bream Poele, Shungiku, White Wine Sauce  
or  
オマール海老のポワレ ビスクソース(+1,500)  
Lobster Poele, Bisque Sauce (+1,500)

### 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  
or  
蝦夷鹿のロースト トリュフリゾット  
(2人前からご注文いただけます)  
Ezo Deer Roast with Truffle Risotto (Available from 2 persons)  
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(+2,400)  
Strawfire Roasted Beef Fillet with Truffle Risotto, Red Wine Sauce (+2,400)

### DESSERT

～トリュフとバニラのアイスクリーム～  
トリュフハチミツとクロッカンショコラ  
Truffle Vanilla Ice Cream with Truffle Honey and Chocolate Croquant  
or  
本日のデザート  
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

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。