

## 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

トリュフリゾット

アスパラガスと長野県産山茶茸、パルメザンチーズ

Truffle Cheese Risotto with Asparagus and Sanchadake Mushrooms

or

小海老のトマトトリュフクリームパスタ  
春キャベツと厚切りベーコン

Truffle Tomato Cream Pasta with Shrimp, Cabbage and Bacon

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, Truffle Mustard Sauce

(Change to Truffle Risotto +700)

or

鶏モモ肉のクリーム煮  
黄ワインの香り「プーレアラクレーム」  
トリュフのフレッシュパスタ 新玉ねぎとマッシュルーム

Creamy Chicken with Truffle Fresh Pasta

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

• 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。