

MENU A

4,500

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

秋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

6,500

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人前からご注文いただけます 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人前からご注文いただけます)

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。