MENU DECEMBRE A
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 真鯛と帆立貝のポワレ 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）
Sea Bream and Scallop Poele, 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
岩手県産ホロホロ鳥とフォアグラのヴォローヴァン
ヴァンジョーヌクリームソース
Guinea Fowl and Foie Gras Vol au Vent
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粒マスタードソース
Duck Thigh Confi, Truffles, Seasonal Vegetables
or
蝦夷鹿ロースのロースト トリュフリゾット添え 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）
Ezo Deer Roast with Truffle Risotto (Available from 2 persons : +2,000 per person)
or
国産リブロースの藁焼き 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 下野牛フィレ肉の藁焼き 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)
or
クロワッサンのトリュフクロックマダム
Croissant Croque-madame with Truffles
or
山栗と山えのきとトリュフのチーズリゾット
Truffle Cheese Risotto with Chestnut and Enoki Mushroom
or
黒トリュフのカプチーノ風タリアテッレ
Black Truffle Tagliatelle

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 DECEMBRE B
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 真鯛と帆立貝のポワレ ソースヴァンブラン
白トリュフオイルと季節野菜
（魚をオマール海老へ変更 +3,000）
Sea Bream and Scallop Poele, White Wine Sauce, Seasonal Vegetables,
White Truffle Oil (Change Fish to Lobster +3,000)

MEAT
国産リブロースの藁焼き 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
蝦夷鹿ロースのロースト トリュフリゾット添え 赤ワインソース
（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 下野牛フィレ肉の藁焼き 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（+2,000）
Strawfire Roasted Beef Fillet with Truffle Risotto, Red Wine Sauce (+2,000)

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 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

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。

MENU LUMIÈRE
13,000

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

APPETIZER
前菜3種
Assorted 3 Appetizers

PASTA
黒トリュフのカプチーノ風タリアテッレ
Black Truffle Tagliatelle

MEAT
栃木県産 下野牛フィレ肉の藁焼き
エシャロットコンフィと赤ワインソース
Strawfire Roasted Beef Fillet, Red Wine Sauce

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 NOIR
18,000

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
蕪とホタテ貝のデクリネゾン
Variation of Turnip and Scallop

SECOND APPETIZER
ズワイガニのリエットとキャビア カリフラワーとトリュフのクーリ
Snow Crab Rillettes and Caviar

FISH
平目 シャンパンビネガーソースとレモンマーマレード
Flounder with Champagne Vinegar Sauce and Lemon Marmalade

MEAT
栃木県産 下野牛フィレ肉の藁焼き トリュフリゾット添え
ソースペリグー フレッシュトリュフ掛け
Strawfire Roasted Beef Fillet with Truffle Risotto,
Sauce Périgueux, Truffle Shavings

DESSERT
ピスタチオのグラスとグリオットのコンポテ
Pistachio Ice Cream and Cherry Compote

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。