

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

STARTERS

オードブル 3種

Assorted 3 Appetizers
For 1-2 persons 1~2名様向け 1,900 | For 2-3 persons 2~3名様向け 2,600

パテド カンパーニュ トリュフ入り粒マスタード

Pate de Campagne served with Truffle Mustard 1,700

サーモンマリネ - フルーツトマト、赤玉ねぎ、サマートリュフ、香草オイル

Marinated Salmon - Tomato, Onion, Herbal Oil, Summer Truffles 2,400

本日のスープ

Today's Soup

トリュフのニース風サラダ

Salad Niçoise with Truffles 1,700

RISOTTO

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 2.800

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

Today's Fish and Scallop Poele, White Wine Sauce with Seasonal Vegetables, Truffles 3,700

オマール海老のポワレ トリュフ・ビスクソース

Sauteed Lobster with Truffle Bisque Sauce 4,900

栃木県産 下野牛フィレ肉の藁焼き 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 130g 10,000 | 180g 14,000 | 240g 18,000

BREAD

パン 2個 トリュフオイル付

2 Breads served with Truffle Oil 300

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 - Truffle Honey and Chocolate Croquant 1,300

林檎のシブースト 無花果のクーリ

Apple Chiboust, Fig Sauce 1,400

マロン、洋ナシ、カカオ、マスカルポーネのグラス

Ice Cream - Chestnut, Pear, Cacao, Mascarpone 1,300

バニラフラン グリオットのコンポテ

Vanilla Flan with Cherry Compote 1,100