

COURSE MENU

ALL OF OUR DISHES CAN BE ADDED TRUFFLE SHAVINGS.

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

1g ¥700

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 セミドライトマトとズッキーニ
Truffle Cheese Risotto with Semi-dried Tomato and Zucchini
or
モロッコ風チキンタジン トリュフクスクス
Moroccan Chicken Tagine, Truffle Couscous
or
ラタトゥイユと生ハムのスパゲッティ (冷製 または 温製)
茄子グリエとトリュフ
Ratatouille and Prosciutto Spaghetti (Cold or Hot Servings),
Grilled Eggplant and Truffles
or
キッシュロレーヌ トリュフ
Truffle Quiche Lorraine
or
スマートリュフとシラスのニース風冷製スパゲッティ
Cold Spaghetti with Summer Truffles and Young Sardine
or
トリュフのニース風サラダ
Salad Niçoise with Truffles
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
南仏風そば粉のガレット 生ハムとオリーブコンフィ
Buckwheat Galettes with Prosciutto and Olive Confit

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

愛媛県産スズキのポワレ
Sea Bass Poele
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
アルティザンバーガー 自家製トリュフバンズとペリグーソース
Artisan Burger with Homemade Truffle Buns and Sauce Périgéoux
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スパイス粒マスタードソース
Duck Thigh Confi, Truffles, Seasonal Vegetables
or
オーストラリア産骨付き仔羊のロティ
トリュフリゾット ソース ジュダニョー
(2人前からご注文いただけます お一人様 +2,000)
Lamb 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(+1,500)
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(+2,700)
Strawfire Roasted Beef Fillet with Truffle Risotto, Red Wine Sauce (+2,700)

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

愛媛県産スズキのポワレ
Sea Bass Poele

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
オーストラリア産骨付き仔羊のロティ
トリュフリゾット ソース ジュダニョー
(2人前からご注文いただけます)
Lamb 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(+2,000)
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ショコラ
Truffle 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。