

# COURSE MENU

## 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 筍と菜の花  
Truffle Cheese Risotto with Bamboo Shoot and Canola Flower

or  
蛤と春キャベツのトマトクリームパスタ  
Clam and Cabbage Tomato Cream Pasta  
or  
トリュフのカプチーノ風タリアテッレ(+700)  
Truffle Tagliatelle (+700)

or  
キッシュロレーヌ トリュフ  
Truffle Quiche Lorraine

or  
トリュフのマカロニベーコンチーズ  
Macaroni Bacon Cheese with Truffles

or  
トリュフのニース風サラダ  
Salad Niçoise with Truffles

or  
アスパラガスとそば粉のガレット  
Buckwheat Galettes with Asparagus

or  
3種の茸とそば粉のガレット  
Buckwheat Galettes with Mushrooms

### 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 真鯛とホタルイカのポワレ ソースヴァンプラン  
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 Firefly Squid Poêle, 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  
鴨とトリュフのラザニア 赤ワインソースとトリュフベシャメル  
Truffle Duck Meat Lasagna

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 Poêle, Truffle Bisque (+2,400)

or  
国産リブローズの薫焼き 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 真鯛とホタルイカのポワレ ソースヴァンプラン  
トリュフと季節野菜  
(魚をオマール海老へ変更 +1,200)  
Sea Bream and Firefly Squid Poêle, White Wine Sauce,  
Seasonal Vegetables, Truffles (Change to Truffle Risotto +1,200)

### MEAT

国産リブローズの薫焼き 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

### CAFE

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

### MIGNARDISES

ミニャルディーズ  
Mignardises

ALL OF OUR DISHES CAN BE ADDED  
TRUFFLE SHAVINGS.

全てのお料理にお客様のお好みに  
トリュフを追加できます

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。

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。