

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」
Scrambled Eggs with Truffle

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ムッシュ
Croissant Croque-monsieur 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

小イカとフレッシュトリュフのペペロンチーノ
アンチョビ 空芯菜

Squid and Truffle Peperoncino with Anchovies

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」
Scrambled Eggs with Truffle

APPETIZER

前菜3種
Assorted 3 Appetizers

MAIN DISH

本日のお魚とホタテ貝のポワレ ソースヴァンプラン
トリュフと秋野菜
(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 Autumn Vegetables, Truffles
(Change to Truffle Risotto +700)

or

茨城県産 美麗豚 小芋とハーブのロースト
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 Potatoes, 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, Red Wine Sauce
(+2,500)

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」
Scrambled Eggs with Truffle

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 ソースヴァンプラン トリュフと秋野菜
(魚をオマール海老へ変更 +3,000)

Today's Fish and Scallop Poele, White Wine Sauce with Autumn 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

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クラ
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。



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

トリュフとパルメザンチーズのガーリック フレンチフライ

Garlic French Fries with Truffles and Parmesan Cheese

1,500

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

1,000

フレッシュトリュフのシーザーサラダ

Caesar Salad with Fresh Truffles

1,900

トリュフのニース風サラダ

Salad Niçoise with Truffles

1,700

RISOTTO

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

3,800

MAIN DISH

本日のお魚と帆立貝のポワレ ソースヴァンブラン トリュフと秋野菜

Today's Fish and Scallop Poeele, White Wine Sauce with Autumn 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 9,000 | 180g 13,000 | 240g 17,000

BREAD

チャバタ トリュフオイル付

Ciabatta served with Truffles 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ショコラ

Truffle Ice Cream - Truffle Honey and Chocolate Croquant

1,300

ムースショコラ - 抹茶、フルール ド セル、トリュフ アングレーズ

Mousse Chocolate - Matcha, Fleur de Sel, Truffle Creme Anglaise

1,400

レモンタルト - メレンゲ、ミルククランブル、ライムソルベ

Lemon Tart - Meringue, Milk Crumble, Lime Sorbet

1,300

クレーム キャラメル - テリーヌ型で焼いたプリン、トリュフ アングレーズ

Creme Caramel Pudding - Truffle Creme Anglaise

1,200

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。