

MENU A

2,500

SALAD

ORIGINAL SALAD WITH TRUFFLE DRESSING

サラダメランジェ トリュフドレッシング

You can add "TODAY'S SOUP" for an extra 400yen.
+400円で 本日のポタージュ を追加できます。

PASTA / RISOTTO

CHESTNUT AND DUCK RAGOUT SPAGHETTI WITH FRESH TRUFFLE SHAVINGS

スパゲッティ フランス産シャテーヌと鴨のラグーソース フレッシュトリュフと

or

TRUFFLE RISOTTO WITH PARMIGIANO REGGIANO CREAM

フレッシュトリュフを贅沢に使ったリゾット

or

TAGLIATELLE, PARMESAN CREAM, TRUFFLE SHAVINGS

フレッシュトリュフのクリームソース タリアテッレ

DESSERT

PERSIMMON TART TATIN WITH PRALINE ICE CREAM, TRUFFLE HONEY

柿のタルトタタン プラリネのアイスクリームとトリュフはちみつを添えて

or

MONT BLANC WITH BLACKCURRANT JAM, MERINGUE AND MILK ICE CREAM

モンブラン カシスのコンフィチュール メレンゲとミルクのアイスクリーム

or

PAVLOVA, SEASONAL FRUITS, ICE CREAM

季節のフルーツとソルベを添えたパブロヴァ トリュフはちみつと

MENU B

3,800

AMUSE - BOUCHE

SCRAMBLED EGGS WITH TRUFFLE

トリュフ入りスクランブルエッグ ブイヤード

APPETIZER

PATE DE CAMPAGNE WITH MARINATED SEASONAL VEGETABLE, TRUFFLE MUSTARD

黒豚のパテドカンパーニュ 季節野菜のマリネとトリュフマスタード

You can add "TODAY'S SOUP" for an extra 400yen.
+400円で 本日のポタージュ を追加できます。

MAIN DISH

SEA BREAM BOUILLABaisse WITH SQUID INK TRUFFLE HERB RAVIOLI STYLE, LEMON FLAVOR ROUILLE SAUCE, FRESH TRUFFLE SHAVINGS

鯛のブイヤベース イカスミトリュフとハーブのラヴィオリ風
レモン風味のルイユとフレッシュトリュフ

or

VACUUM COOKED CHICKEN WITH FOYOT STYLE TRUFFLE, VIN JAUNE SAUCE, FRESH TRUFFLE SHAVINGS, STEAMED MOREL MUSHROOM, PURPLE POTATO TARTINE DU JURA

日南鶏とトリュフのフォワイヨー風 ソース ヴァンジョーヌとフレッシュトリュフ
モリーユ草のエチュベ、シャドークイーンのタルティーヌ デュ ジュラ

DESSERT

PERSIMMON TART TATIN WITH PRALINE ICE CREAM, TRUFFLE HONEY

柿のタルトタタン プラリネのアイスクリームとトリュフはちみつを添えて

or

MONT BLANC WITH BLACKCURRANT JAM, MERINGUE AND MILK ICE CREAM

モンブラン カシスのコンフィチュール メレンゲとミルクのアイスクリーム

or

PAVLOVA, SEASONAL FRUITS, ICE CREAM

季節のフルーツとソルベを添えたパブロヴァ トリュフはちみつと

AMUSE - BOUCHE **SCRAMBLED EGGS WITH TRUFFLE**
トリュフ入りスクランブルエッグ ブイヤード

APPETIZER **MARINATED AUTUMN SALMON AND PRESSED LEEK,
CEP MUSHROOM MOUSSE AND SANSHO PEPPER LEAF,
TRUFFLE FLAVOR ROAST GINKGO**
秋鮭のマリネとポワローのプレッセ
セップ茸のムースと木の芽 トリュフ香る銀杏のローストと共に

You can add "TODAY'S SOUP" for an extra 400yen.
+400円で 本日のポタージュ を追加できます。

PASTA **TRUFFLE RISOTTO WITH PARMIGIANO REGGIANO CREAM**
フレッシュトリュフを贅沢に使ったリゾット

FISH **SEA BREAM BOUILLABAISSE WITH SQUID INK TRUFFLE HERB RAVIOLI STYLE,
LEMON FLAVOR ROUILLE SAUCE, FRESH TRUFFLE SHAVINGS**
鯛のブイヤベース イカスミトリュフとハーブのラヴィオリ風
レモン風味のルイユとフレッシュトリュフ

MEAT **ROASTED LAMB, SARAWAK PEPPER PRALINE, FERMENTED CARROT PUREE,
CHATEAUBRIAND SAUCE, FRESH TRUFFLE SHAVINGS**
仔羊のロースト サラワク胡椒のプララン 発酵人参のピューレ
ソース シャトーブリアン フレッシュトリュフと

or

**STRAW FIRE LIGHT ROASTED BEEF FILET, SLICED LARDO AND SHALLOT CONFIT,
BUTTERNUT SQUASH GNOCCHI AND SMALL ONION MEURETTE,
RED WINE SAUCE, FRESH TRUFFLE SHAVING (+1,200)**
牛フィレ肉の薫焼き ラルドのラメルとエシャロットコンフィ
バターナッツのニョッキとペコロスのムーレット
赤ワインソース フレッシュトリュフと (+1,200)

DESSERT **PERSIMMON TART TATIN WITH PRALINE ICE CREAM, TRUFFLE HONEY**
柿のタルトタタン プラリネのアイスクリームとトリュフはちみつを添えて

or

MONT BLANC WITH BLACKCURRANT JAM, MERINGUE AND MILK ICE CREAM
モンブラン カシスのコンフィチュール メレンゲとミルクのアイスクリーム

or

PAVLOVA, SEASONAL FRUITS, ICE CREAM
季節のフルーツとソルベを添えたパブロヴァ トリュフはちみつと