

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

SPICY PEARS IN RED WINE SERVED
WITH CINNAMON FLAVOR ICE CREAM, TRUFFLE HONEY
赤ワインとエピスでコンポートした洋梨
シナモン香るアイスを添えて トリュフはちみつと

or

"OPERA" ASSIETTE DESSERT WITH VANILLA ICE CREAM
AND RASPBERRY ACCENTS, TRUFFLE HONEY
～オペラ～ アシェットデセール仕立て
バニラアイスとフランボワーズのアクセント トリュフはちみつと

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 SEASONAL PICKLES, TRUFFLE MUSTARD
黒豚のパテドカンパーニュ 季節のピクルス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

FISH PÔELÉ AND MUSSELS WITH BURDOCK AND MUSHROOM,
GINGER CONFIT AND YUZU FLAVOR ROUILLE SAUCE, FRESH TRUFFLE SHAVINGS
鮮魚のポワレとムール貝のビリ・ビ 牛蒡のセックと茸のパナツシエ
柚子風味のレイユと生姜のコンフィ

or

COQ AU VIN, CASSIS FLAVOR ROASTED SMALL ONION,
MUSHROOMS DUXELLES, SOUR CREAM, KUMQUAT TART
～コック・オ・ヴァン～ カシス風味のパコロスロースト
シャンピニオンデュクセル サワークリーム 金柑のタルト仕立て

DESSERT

SPICY PEARS IN RED WINE SERVED
WITH CINNAMON FLAVOR ICE CREAM, TRUFFLE HONEY
赤ワインとエピスでコンポートした洋梨
シナモン香るアイスを添えて トリュフはちみつと

or

"OPERA" ASSIETTE DESSERT WITH VANILLA ICE CREAM
AND RASPBERRY ACCENTS, TRUFFLE HONEY
～オペラ～ アシェットデセール仕立て
バニラアイスとフランボワーズのアクセント トリュフはちみつと

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 SALMON AND CAULIFLOWER SEMOLINA,
FERMENTED ORANGE CAULIFLOWER AND HAZELNUT MARSHMALLOW,
SQUAIL EGG IN MEURETTE LEEK AND TRUFFLE VINAIGRETTE**
サーモンのマリネとカリフラワーのスムール
発酵オレンジカリフラワーとヘーゼルナッツのギモーブ パール仕立て
鶉卵のムーレット ポワローとトリュフのヴィネグレットソース
- 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** **FISH PÔLÉ AND MUSSELS WITH BURDOCK AND MUSHROOM,
GINGER CONFIT AND YUZU FLAVOR ROUILLE SAUCE, FRESH TRUFFLE SHAVINGS**
鮮魚のポワレとムール貝のビリ・ビ 牛蒡のセックと茸のパナツシエ
柚子風味のルイユと生姜のコンフィ
- MEAT** **ROASTED LAMB WITH OLIVE BREAD CRUMB,
QUINOA AND ARGAN OIL TABOULÉ, BLACK GARLIC AND SQUID INK PURÉE,
CHATEAUBRIAND SAUCE, FRESH TRUFFLE SHAVINGS**
仔羊のロースト オリーブのシャブリュー キヌアとアルガンオイルのタブレ仕立て
黒にんにくとイカスミのピューレ シャトーブリアンソース
- or*
- STRAW FIRE LIGHT ROASTED BEEF FILET, SLICED LARDO AND SHALLOT CONFIT,
WINTER VEGETABLES MITONNÉ IN COCONUT OIL, 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
ココナッツオイルでミトネした冬野菜 赤ワインソース
フレッシュトリュフと (+1,200)
- DESSERT** **SPICY PEARS IN RED WINE SERVED
WITH CINNAMON FLAVOR ICE CREAM, TRUFFLE HONEY**
赤ワインとエピスでコンポートした洋梨
シナモン香るアイスを添えて トリュフはちみつと
- or*
- "OPERA" ASSIETTE DESSERT WITH VANILLA ICE CREAM
AND RASPBERRY ACCENTS, TRUFFLE HONEY**
～オペラ～ アシェットデザート仕立て
バニラアイスとフランボワーズのアクセント トリュフはちみつと
- 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