

## MENU A

2,750

**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 440yen.  
+440円で 本日のポタージュ を追加できます。

**PASTA / RISOTTO** SPAGHETTI WITH SHRIMPS AND CABBAGE,  
ANCHOVY BREADCRUMBS FRESH TRUFFLE SHAVINGS  
桜海老と春キャベツのスパゲッティ  
アンチョビ風味のパン粉掛け 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** TRUFFLE FORET-NOIRE, WHITE CHOCOLATE MOUSSE,  
GRIOTTE CHERRY ICE CREAM  
～トリュフの森のフォレノワール～  
ホワイトチョコのムース グリヨットチェリーのグラスと共に

or

TARTE TATIN, KOUIGN-AMANN, ELDERFLOWER FLAVOR CAMELIZED APPLE,  
OLIVE OIL ICE CREAM  
～タルトタタン～  
クイニアマンとエルダーフラワー香るリンゴのキャラメリゼ  
オリーブオイルのグラスと共に

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

4,180

**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, MUSTARD  
黒豚のパテドカンパーニュ 季節のピクルスとマスタード

You can add "TODAY'S SOUP" for an extra 440yen.  
+440円で 本日のポタージュ を追加できます。

**MAIN DISH** SEA BREAM POELE, ONION DECLINAISON,  
CAMELIZED SHELLFISH JUICE AND AMANATSU SWEET CITRON SAUCE  
真鯛のポワレ 新タマネギのデクリネゾン  
キャラメリゼした貝のジュと甘夏のソース

or

ROASTED PORK, HAZELNUT PRALINE, REGLISSE FLAVOR GREEN PEAS PUREE,  
LYONNAISE SAUCE, TRUFFLE SHAVING  
もち豚のロースト ヘーゼルナッツのプララン  
レグリス香るプティポワピュール ソースリヨネーズ フレッシュトリュフと

**DESSERT** TRUFFLE FORET-NOIRE, WHITE CHOCOLATE MOUSSE,  
GRIOTTE CHERRY ICE CREAM  
～トリュフの森のフォレノワール～  
ホワイトチョコのムース グリヨットチェリーのグラスと共に

or

TARTE TATIN, KOUIGN-AMANN, ELDERFLOWER FLAVOR CAMELIZED APPLE,  
OLIVE OIL ICE CREAM  
～タルトタタン～  
クイニアマンとエルダーフラワー香るリンゴのキャラメリゼ  
オリーブオイルのグラスと共に

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 ASPARAGUS AND SALMON WITH RAVIGOT SAUCE,  
MIMOLETTE AND PINEAPPLE MARMALADE**  
アスパラガスとサーモンのマリネ ラヴィゴットソース  
ミモレットチーズとパイナップルのマルムラード

You can add "TODAY'S SOUP" for an extra 440yen.  
+440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 POELE, ONION DECLINAISON,  
CAMELIZED SHELLFISH JUICE AND AMANATSU SWEET CITRON SAUCE**  
真鯛のポワレ 新タマネギのデクリネゾン  
キャラメリゼした貝のジュと甘夏のソース

**MEAT**               **ROASTED LAMB WITH TARRAGON FLAVORED PERSILLADE,  
TABOULÉ WITH QUINOA AND ARGAN OIL, LEMON CONFITURE,  
CHATEAUBRIAND SAUCE, FRESH TRUFFLES SHAVINGS**  
仔羊のロースト エストラゴン風味のベルシャード  
キヌアとアルガンオイルのタブレ仕立て レモンのコンフィチュール  
シャトーブリアンソース フレッシュトリュフと

or

**STRAW FIRE LIGHT ROASTED BEEF FILET, SLICED LARDO AND SHALLOT CONFIT,  
ROASTED BRUSSELS SPROUTS AND POTATOES WITH TRUFFLE BUTTER,  
RED WINE SAUCE, FRESH TRUFFLE SHAVINGS (+1,320)**  
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  
芽キャベツと新じゃがのロースト トリュフバター添え  
赤ワインソース フレッシュトリュフと (+1,320)

**DESSERT**        **TRUFFLE FORET-NOIRE, WHITE CHOCOLATE MOUSSE,  
GRIOTTE CHERRY ICE CREAM**  
～トリュフの森のフォレノワール～  
ホワイトチョコのムース グリヨットチェリーのグラスと共に

or

**TARTE TATIN, KOUIGN-AMANN, ELDERFLOWER FLAVOR CAMELIZED APPLE,  
OLIVE OIL ICE CREAM**  
～タルトタタン～  
クイニーアマンとエルダーフラワー香るリンゴのキャラメリゼ  
オリーブオイルのグラスと共に

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