

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 SQUID AND SEASONAL VEGETABLES
WITH KARASUMI AND ANCHOVIES POVERA STYLE AND FRESH TRUFFLES
イカと季節野菜のスパゲッティ
カラスミとアンチョビのポーヴェラ風 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 COCONUT AND PINEAPPLE MOUSSE WITH BANANA PANNA COTTA,
RUM JELLY AND LEMON BALM, PERNOD SAUCE
SERVED WITH COCONUT ICE CREAM
スパイス香るココナッツとパイナップルのムース バナナのパンナコッタ
ラム酒のジュレとレモンバーム ペルノーソース ココナッツのグラスと共に

or

SAINT HONORÉ WITH BLUEBERRIES IN THE IMAGE OF THE HYDRANGEA HIBISCUS,
JELLY AND BLUEBERRIES, MARINATED IN PORT WINE WITH OLIVE OIL ICE CREAM
ブルーベリーのサントノーレ 紫陽花のイメージで
ハイビスカスのジュレとブルーベリーのポルト酒マリネ
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 POËLÉ WITH CHARRED CABBAGE AND CRISPY SAKURA SHRIMP,
STEAMED CHARD WITH PAPRIKA AND CHORIZO SAUCE,
GREEN YUZU FLAVOUR AND FRESH TRUFFLES
真鯛のポワレ 焦がしキャベツと桜海老のクリスティアン
スイスチャードのエチュベ パプリカと Chorizo のソース
青柚子の香りフレッシュトリュフと

or

PORK WITH CRISPY BARLEY SOUFFLÉ,
LIQUORICE-FLAVOURED GREEN PEAS PURÉE AND SHIBAZUKE SPICY SAUCE
WITH FRESH TRUFFLES
もち豚とオルジュスフレのクロツカン
レグリス風味のプティポワピュールとしば漬のソースピカント
フレッシュトリュフと

DESSERT

SPICY COCONUT AND PINEAPPLE MOUSSE WITH BANANA PANNA COTTA,
RUM JELLY AND LEMON BALM, PERNOD SAUCE
SERVED WITH COCONUT ICE CREAM
スパイス香るココナッツとパイナップルのムース バナナのパンナコッタ
ラム酒のジュレとレモンバーム ペルノーソース ココナッツのグラスと共に

or

SAINT HONORÉ WITH BLUEBERRIES IN THE IMAGE OF THE HYDRANGEA HIBISCUS,
JELLY AND BLUEBERRIES, MARINATED IN PORT WINE WITH OLIVE OIL ICE CREAM
ブルーベリーのサントノーレ 紫陽花のイメージで
ハイビスカスのジュレとブルーベリーのポルト酒マリネ
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** **SEMI-COOKED SALMON, SMOKED QUAIL EGG IN MEURETTE,
FEUILLANTINE OF ZAAATAR, CHAMPAGNE SAUCE WITH A HINT OF WASABI**
サーモンのミキュイ 燻製したウズラ卵のムーレット
ザータルのフィアンティーヌ 山葵香るシャンパンソース
- 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 POËLÉ WITH CHARRED CABBAGE AND CRISPY SAKURA SHRIMP,
STEAMED CHARD WITH PAPRIKA AND CHORIZO SAUCE,
GREEN YUZU FLAVOUR AND FRESH TRUFFLES**
真鯛のポワレ 焦がしキャベツと桜海老のクリスティアン
スイスチャードのエチュベ パプリカとチヨリソーのソース
青柚子の香りフレッシュトリュフと
- MEAT** **ROAST LAMB WITH TARRAGON PERSILLADE, FERMENTED CARROT PURÉE AND
LEMON CONFIT, CHATEAUBRIAND SAUCE WITH FRESH TRUFFLES**
仔羊のロースト エストラゴン風味のペルシャード
発酵人参のピューレとシトロンコンフィ ソースシャトーブリアン
フレッシュトリュフと
- or*
- ROAST FILLET OF BEEF SMOKED WITH STRAW AND ROSEMARY,
MOREL AND COMTÉ SNAP BISCUIT , SHALLOT CONFIT AND SLICED LARD
DUCHESS EDAMAME, RED WINE SAUCE AND FRESH TRUFFLES (+1,320)**
藁とローズマリーで燻した牛フィレ肉のロースト
モリーユ茸とコンテチーズのフィーユ エシャロットコンフィとラルドのラメル
枝豆のデュセス 赤ワインソースと共に フレッシュトリュフと (+1,320)
- DESSERT** **SPICY COCONUT AND PINEAPPLE MOUSSE WITH BANANA PANNA COTTA,
RUM JELLY AND LEMON BALM, PERNOD SAUCE
SERVED WITH COCONUT ICE CREAM**
スパイス香るココナッツとパイナップルのムース バナナのパンナコッタ
ラム酒のジュレとレモンバーム ペルノーソース ココナッツのグラスと共に
- or*
- SAINT HONORÉ WITH BLUEBERRIES IN THE IMAGE OF THE HYDRANGEA HIBISCUS,
JELLY AND BLUEBERRIES, MARINATED IN PORT WINE WITH OLIVE OIL ICE CREAM**
ブルーベリーのサントノーレ 紫陽花のイメージで
ハイビスカスのジュレとブルーベリーのポルト酒マリネ
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