

LUNCH COURSE

ランチコース

CHEF'S RECOMMENDED SPECIAL COURSE

シェフのおまかせスペシャルランチコース

本日のおすすめ食材を使用した季節をお楽しみ頂ける特別コース

7皿

13,200



CHEF'S RECOMMENDED COURSE

シェフのおまかせランチコース

アミューズからデザートまで全てにトリュフを使用した、贅沢なおまかせコース

6皿

8,800

WWW.ARTISANDELATRUFFEPARIS.COM

Taxes are included.

価格は全て税込です。

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 FRENCH CHESTNUT AND DUCK RAGOUT SAUCE,
FRESH TRUFFLES
スパゲッティ 鴨のラグーソースとフランス産シャテーヌ 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

VANILLA CHEESE CAKE WITH ELDERFLOWER CUSTARD SAUCE
GRAPE COMPOTE, GUÉRANDE SALT ICE CREAM,
FLAVOURED WITH PAUL GIRAUD AGED FOR 15YEARS
バニラ香るケーキフロマージュ エルダーフラワーのアングレーズ
巨峰のコンポート ゲランド塩のアイス 15年熟成のポールジローのパルファン

or

AUTUMN AT MOUNT TAKAO MONT BLANC WITH JAPANESE AND
WESTERN CHESTNUTS WITH A HINT OF BLACKCURRANT AND RED PORT WINE
SERVED WITH OAT MILK AND HOJICHA ICE CREAM
~秋の高尾山~ 和栗と洋栗のモンブラン仕立て カシスと赤ポルト酒の香り
オーツミルクとほうじ茶のグラスを添えて

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。

You can add "TRUFFLE RISOTTO" for an extra 880yen.
+880円で フレッシュトリュフのチーズリゾット を追加できます。

MAIN DISH

KOMBU CURED SEA BREAM LOW TEMPERATURE CONFIT,
JAPANESE PEPPER FLAVOR CARAMERIZED BURDOCK AND GINGER CONFITURE,
FRESH TRUFFLES

真鯛の昆布締め 低温コンフィ
山椒風味の牛蒡のキャラメリゼと生姜のコンフィチュール ノイリーソース
木の芽を添えて フレッシュトリュフと

or

ROAST PORK WITH A VARIATION OF PORCINI MUSHROOMS
GINGKO FLAVOURED WITH TRUFFLE PORCINI MUSHROOMS SAUCE
FRESH TRUFFLES

もち豚のロースト セツブ茸のデクリネゾン
トリュフ風味の翡翠銀杏 セツブソース フレッシュトリュフと

DESSERT

VANILLA CHEESE CAKE WITH ELDERFLOWER CUSTARD SAUCE
GRAPE COMPOTE, GUÉRANDE SALT ICE CREAM,
FLAVOURED WITH PAUL GIRAUD AGED FOR 15YEARS
バニラ香るケーキフロマージュ エルダーフラワーのアングレーズ
巨峰のコンポート ゲランド塩のアイス 15年熟成のポールジローのパルファン

or

AUTUMN AT MOUNT TAKAO MONT BLANC WITH JAPANESE AND
WESTERN CHESTNUTS WITH A HINT OF BLACKCURRANT AND RED PORT WINE
SERVED WITH OAT MILK AND HOJICHA ICE CREAM
~秋の高尾山~ 和栗と洋栗のモンブラン仕立て カシスと赤ポルト酒の香り
オーツミルクとほうじ茶のグラスを添えて

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 CERVELLE DE CANUT (TYPICAL CHEESE FROM LYON) TART**
KYOTO SCALLION AND TRUFFLE VINAIGRETTE
SALMON ROE AND KYOTO SCALLION CONFIT
サーモンマリネとセルヴェルドカニユのタルト仕立て
九条ねぎとトリュフのヴィネグレットソース イクラと九条ねぎのコンフィと共に
- 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** **KOMBU CURED SEA BREAM LOW TEMPERATURE CONFIT,**
JAPANESE PEPPER FLAVOR CARAMERIZED BURDOCK AND GINGER CONFITURE,
FRESH TRUFFLES
真鯛の昆布締め 低温コンフィ
山椒風味の牛蒡のキャラメリゼと生姜のコンフィチュール ノイリーソース
木の芽を添えて フレッシュトリュフと
- MEAT** **ROAST LAMB AND PAPRIKA BREADCRUMBS DUCHESSE OF FERMENTED**
MUSHROOMS AND SMOKED VITELLOTTE MUSTARD SAUCE FRESH TRUFFLES
仔羊のロースト パプリカのシャブリュー
発酵マッシュルームと燻製香るシャドークインのデュセス ムータルドソース
フレッシュトリュフと
- or*
- GRILLED FILLET OF BEEF WITH STRAW, SHALLOT CONFIT AND STRIPS OF BACON**
PUMPKIN AND PISTACHIO GNOCCHI WITH RED WINE SAUCE
FRESH TRUFFLES (+1,320)
牛フィレ肉の薫焼き エシャロットコンフィとラルドのラメル
カボチャとピスタチオのニョッキ 赤ワインソース フレッシュトリュフと (+1,320)
- DESSERT** **VANILLA CHEESE CAKE WITH ELDERFLOWER CUSTARD SAUCE**
GRAPE COMPOTE, GUÉRANDE SALT ICE CREAM,
FLAVOURED WITH PAUL GIRAUD AGED FOR 15YEARS
バニラ香るケーキフロマージュ エルダーフラワーのアングレーズ
巨峰のコンポート ゲランド塩のアイス 15年熟成のポールジローのパルファン
- or*
- AUTUMN AT MOUNT TAKAO MONT BLANC WITH JAPANESE AND**
WESTERN CHESTNUTS WITH A HINT OF BLACKCURRANT AND RED PORT WINE
SERVED WITH OAT MILK AND HOJICHA ICE CREAM
~秋の高尾山~ 和栗と洋栗のモンブラン仕立て カシスと赤ポルト酒の香り
オーツミルクとほうじ茶のグラスを添えて
- 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