

MENU A

2,800

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 450yen.
+450円で 本日のポタージュ を追加できます。

PASTA / RISOTTO

SPAGHETTI WITH CRAB AND TURNIP, ANCHOVIES POVERA STYLE,
FRESH TRUFFLES

紅ズワイガニとカブのスパゲッティ
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

PEARS BELLE HÉLÈNE,
SAUTERNES JELLY WITH VANILLA AND ELDER FLOWER ICE CREAM,
HOT CHOCOLATE SAUCE

～洋梨のベル・エレーヌ～

ソーテルヌのジュレ バニラとエルダーフラワーのグラス ショコラショーのソース

or

MONT BLANC,
CHESTNUT AND CHEESE MOUSSE WITH GYŪHI AND KUMQUAT COMPOTE
SERVED WITH BAKED YATSUHASHI AND ALMOND MILK ICE CREAM

～モンブラン～

マロンとフロマージュのムース 求肥と金柑のコンポート
焼きハツ橋とアーモンドミルクのグラスを添えて

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

4,300

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 450yen.
+450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 900yen.

+900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

FUGU FRITTER COVERED WITH ISE SEAWEED

RICE LOTUS ROOT-STARCH DUMPLING STEWED IN ARGAN OIL VARIOUS RADISH,
WITH FUGU CONSOMMÉ, FRESH TRUFFLES

伊勢産あおさのりを纏ったふぐのフリット

蓮根餅とアルガンオイルでミトネした色々大根 ふぐのコンソメと共に
フレッシュトリュフと

or

DUCK LACQUERED WITH HOISIN AND ORANGE SAUCE SERVED
WITH CREAMY KYOTO LEEK, ROASTED ENIWA PURPLE SWEET POTATO AND
PAMPUKINTOKI SWEET POTATO WITH SALTED MIKAN PESTO, EARL GREY SAUCE,
FRESH TRUFFLES

海鮮醬とオレンジをラケしたカモと九条ねぎのクリーム煮

恵庭紫さつまいもとパンプ金時の塩みかんロースト リュバン仕立て

アールグレイソース フレッシュトリュフと

DESSERT

PEARS BELLE HÉLÈNE,
SAUTERNES JELLY WITH VANILLA AND ELDER FLOWER ICE CREAM,
HOT CHOCOLATE SAUCE

～洋梨のベル・エレーヌ～

ソーテルヌのジュレ バニラとエルダーフラワーのグラス ショコラショーのソース

or

MONT BLANC,
CHESTNUT AND CHEESE MOUSSE WITH GYŪHI AND KUMQUAT COMPOTE
SERVED WITH BAKED YATSUHASHI AND ALMOND MILK ICE CREAM

～モンブラン～

マロンとフロマージュのムース 求肥と金柑のコンポート
焼きハツ橋とアーモンドミルクのグラスを添えて

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** **SALMON AND CELERY ROOT WITH GRANNY SMITH CHARLOTTE**
SERVED WITH SALMON EGG AND ANNETTE'S FLAVOR SOUR CREAM
サーモンとセロリラブ グラニースミスのシャルロット仕立て
いくらとアネット風味のサワークリームを添えて
- You can add "TODAY'S SOUP" for an extra 450yen.*
+450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** **FUGU FRITTER COVERED WITH ISE SEAWEED**
RICE LOTUS ROOT-STARCH DUMPLING STEWED IN ARGAN OIL VARIOUS RADISH,
WITH FUGU CONSOMMÉ, FRESH TRUFFLES
伊勢産あおさのりを纏ったふぐのフリット
蓮根餅とアルガンオイルでミトネした色々大根 ふぐのコンソメと共に
フレッシュトリュフと
- MEAT** **ROASTED LAMB WITH PERSILLADE, CAULIFLOWER AND QUINOA TABBOULEH WITH**
ZAATAR, FERMENTED CARROT PURÉE AND GLAZED CARROTS, CHATEAUBRIAND
SAUCE, FRESH TRUFFLES
仔羊のロースト ペルシャード風 ザータル風味のカリフラワーとキヌアのタブレ
発酵人参のピューレと金美人参のグラッセ ソースシャトーブリアン
フレッシュトリュフと
- or*
- GRILLED BEEF WITH BACON AND SHALLOT CONFIT, MUSHROOM TART WITH**
PORCINI MUSHROOM FLAVOR, RED WINE SAUCE FRESH TRUFFLES (+1,350)
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 セツプ風味の
パイときのこのパナッシュ 赤ワインソース フレッシュトリュフと (+1,350)
- DESSERT** **PEARS BELLE HÉLÈNE,**
SAUTERNES JELLY WITH VANILLA AND ELDER FLOWER ICE CREAM,
HOT CHOCOLATE SAUCE
～洋梨のベル・エレーヌ～
ソーテルヌのジュレ バニラとエルダーフラワーのグラス ショコラショーのソース
- or*
- MONT BLANC,**
CHESTNUT AND CHEESE MOUSSE WITH GYŪHI AND KUMQUAT COMPOTE
SERVED WITH BAKED YATSUHASHI AND ALMOND MILK ICE CREAM
～モンブラン～
マロンとフロマージュのムース 求肥と金柑のコンポート
焼きハツ橋とアーモンドミルクのグラスを添えて
- 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