

MENU A

3,300

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 a "TODAY'S SOUP" for an extra charge of 450 yen.
+450円で 本日のポタージュ を追加できます。

PASTA / RISOTTO SAKURA SHRIMP AND SPRING VEGETABLES SPAGHETTI POVERI,
TRUFFLE SHAVINGS
桜海老と春野菜のペペロンチーノ
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 STRAWBERRY AND PEACH TUILE MILLEFEUILLE WITH CHOCOLATE MOUSSE,
CARAMEL CRUMBLE STRAWBERRY ICE CREAM
いちごと白桃チュイール、ルビーチョコレートムースのミルフィーユ仕立て
キャラメルクランブルとエルダーフラワー香るイチゴのグラスと共に

or

CAMOMILE MOUSSE, HONEY AND BERGAMOT, BASIL FLAVOER COCONUT JELLY,
AMANATSU CHANTILLY CREAM, PISTACHIO ICE CREAM
カモミールのムース 蜂蜜とベルガモットのリュージュ
バジル香るココナッツのジュレ 甘夏のシャンティ ピスタチオのグラスと共に

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

5,500

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 a "TODAY'S SOUP" for an extra charge of 450 yen.
+450円で 本日のポタージュ を追加できます。

You can add a half-sized "TRUFFLE RISOTTO" for an extra charge of 900 yen.
+900円でハーフサイズの 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 MEUNIERE, VERMOUTH SAUCE,
HONEY ONION CONFIT AND SIMMERED LOTUS ROOT CAKE, TRUFFLE SHAVINGS
ふぐのムニエル ノイリーソース
新玉ねぎのはちみつコンフィと蓮根餅 フレッシュトリュフと

or

PORK POELE, SAIKYO MISO AND APRICOT FOYOT SAUCE
SPRING ONION DECLINAISON, LYONNAISE SAUCE, TRUFFLE SHAVINGS
もち豚のポフレ アプリコットと西京味噌のフォワイヨー風
新玉ねぎのデクリネゾン ソースリヨネーズ フレッシュトリュフと

DESSERT STRAWBERRY AND PEACH TUILE MILLEFEUILLE WITH CHOCOLATE MOUSSE,
CARAMEL CRUMBLE STRAWBERRY ICE CREAM
いちごと白桃チュイール、ルビーチョコレートムースのミルフィーユ仕立て
キャラメルクランブルとエルダーフラワー香るイチゴのグラスと共に

or

CAMOMILE MOUSSE, HONEY AND BERGAMOT, BASIL FLAVOER COCONUT JELLY,
AMANATSU CHANTILLY CREAM, PISTACHIO ICE CREAM
カモミールのムース 蜂蜜とベルガモットのリュージュ
バジル香るココナッツのジュレ 甘夏のシャンティ ピスタチオのグラスと共に

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 SALMON AND ASPARAGUS,
PINEAPPLE MARMALADE AND MIMOLETTE, RAVIGOTE SAUCE**
サーモンのマリネとグリーンアスパラガス
パイナップルのマルムラードとミモレットチーズ ソースラヴィゴット
- You can add a "TODAY'S SOUP" for an extra charge of 450 yen.
+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 MEUNIERE, VERMOUTH SAUCE,
HONEY ONION CONFIT AND SIMMERED LOTUS ROOT CAKE, TRUFFLE SHAVINGS**
ふぐのムニエル ノイリーソース
新玉ねぎのはちみつコンフィと蓮根餅 フレッシュトリュフと
- MEAT** **ROASTED LAMB WITH PERSILLADE, PURPLE CABBAGE BLACK PEPPER
PUFFED RICE, SPRING CABBAGE PUREE AND GLAZED CARROTS,
PEPPERCORN SAUCE, FRESH TRUFFLES**
仔羊のロースト セリとキヌアのペルシャード風 紫キャベツと黒胡椒のリ・スフレ
春キャベツのピューレと金美人参のグラッセ ソースポワブルヴェール
フレッシュトリュフと
- or*
- GRILLED BEEF, BACON AND SHALLOT CONFIT, BROAD BEANS BEIGNET AND
CHORIZO SECO WITH GREEN PEAS MUSTARD AND SIMMERED RED PLUM,
RED WINE SAUCE, TRUFFLE SHAVINGS (+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
レグリス香るそら豆のベニエとチョリソーセック
プティポワマスタードと赤梅のレディクション アメリカンドッグのイメージで
赤ワインソースと共に フレッシュトリュフと (+1,350)
- DESSERT** **STRAWBERRY AND PEACH TUILE MILLEFEUILLE WITH CHOCOLATE MOUSSE,
CARAMEL CRUMBLE STRAWBERRY ICE CREAM**
いちごと白桃チュイル、ルビーチョコレートムースのミルフィーユ仕立て
キャラメルクランブルとエルダーフラワー香るイチゴのグラスと共に
- or*
- CAMOMILE MOUSSE, HONEY AND BERGAMOT, BASIL FLAVOER COCONUT JELLY,
AMANATSU CHANTILLY CREAM, PISTACHIO ICE CREAM**
カモミールのムース 蜂蜜とベルガモットのリュージュ
バジル香るココナッツのジュレ 甘夏のシャンティ ピスタチオのグラスと共に
- 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

DÉJEUNER DE L'ARTISAN

"L'Artisan" Lunch Course