

## MENU DÉJEUNER

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 PÂTÉ EN CROÛTE WITH TRUFFLE  
トリュフの入ったパテ・アンクルート  
ズッキーニのマリネ グリョットチェリーのマルムラード

You can add a "TODAY'S SOUP" for an extra charge of 550 yen.  
+550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 RED SEA BREAM POELE, TRUFFLE SHAVINGS  
宇和島産 真鯛のポワレ 新玉ねぎのデクリネゾン  
アサリとソーテルヌのエミュルション フレッシュトリュフと  
or  
ROASTED PORK, TRUFFLE SHAVINGS  
美麗豚のロースト 梅のフォワイヨー  
グリーンアスパラとヘーゼルナッツのタルト  
アンコールペッパーのシャトーブリアンソース フレッシュトリュフと

DESSERT RED FRUIT MOUSSE WITH LAVENDER ICE CREAM  
～いちご畑～ フリュイルーージュのムース  
はちみつジュレとアールグレイのシュトロイゼル  
ラベンダーのグラスと共に  
or

LEMON CHEESECAKE WITH FIRST FLUSH GREEN TEA ICE CREAM  
～茶摘み～ もっちりケーキフロマージュ  
マイヤーレモンのムースとライムの香り  
アマンドキャラメリゼと新茶のグラスと共に

## MENU ARTISAN

7,700

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 SMOKED SPANISH MACKEREL CREPE  
サワラの燻製とうぐいすきな粉のクレープ  
レフォル風味のセロリラブ 柚子サワークリームと日向夏  
パルメザンチーズのクロッカカン ジャルダニエール仕立て

You can add a "TODAY'S SOUP" for an extra charge of 550 yen.  
+550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 RED SEA BREAM POELE, TRUFFLE SHAVINGS  
宇和島産 真鯛のポワレ 新玉ねぎのデクリネゾン  
アサリとソーテルヌのエミュルション フレッシュトリュフと

MEAT LACQUERED DUCK, TRUFFLE SHAVINGS  
鴨のオレンジラケ 信長ねぎのクリーム煮  
プティポワとマスカルポーネのピューレとそら豆のベニエ  
山椒香るカシスとバルサミコソース フレッシュトリュフと  
or

STRAWFIRE ROASTED BEEF FILLET, TRUFFLE SHAVINGS (+2,500)  
～スペシャリテ 春～ 栃木県産 下野牛フィレ肉の薫焼き  
エシャロットのコンフィとラルドのラメル 赤ワインソース  
フレッシュトリュフと(+2,500円)

DESSERT RED FRUIT MOUSSE WITH LAVENDER ICE CREAM  
～いちご畑～ フリュイルーージュのムース  
はちみつジュレとアールグレイのシュトロイゼル  
ラベンダーのグラスと共に  
or

LEMON CHEESECAKE WITH FIRST FLUSH GREEN TEA ICE CREAM  
～茶摘み～ もっちりケーキフロマージュ  
マイヤーレモンのムースとライムの香り  
アマンドキャラメリゼと新茶のグラスと共に