

旬の食材とスペシャリテが織りなす特別メニューを
どうぞ心ゆくまでお楽しみください

【 Menu Saison 黒トリュフメニュー 】

¥18,000

最初の一皿/Entrée

やわらかな半熟卵と黒トリュフのクーリィ バター香るトースト
Poached egg with black truffle puree sauce, butter toast

前菜/Appetizer

ベーコン/オニオン/黒トリュフのラザニア仕立て
"Lasagne" bacon, onion, black truffle

魚料理 Fish course

クエの低温ポッシュェ ポワローとじゃがいものエテュベ 黒トリュフ風味
ラングスティヌのクリーム
Poached KUE fish in olive oil, etuvéd leak, potato, black truffle, langoustine cream

メイン料理 Main course

和牛フィレ肉のステーキ 季節野菜のアンサンブル トリュフソース
Japanese "WAGYU" beef fillet steak, truffe sauce

デザート Dessert

クレームブリュレとトリュフを添えたチョコレートのアイスクリーム
Crème brûlé, chocolate ice cream topped with truffle

お好みのミニャルディーズをワゴンから
Mignardises from trolley

コーヒー、紅茶またはハーブティー
Coffee, Tea or Herbal tea

価格には消費税が含まれております。サービス料(10%)を別途頂戴いたします。

当店のお米は国産米を使用しております。ご紹介しているメニューは、天候や仕入れの都合により変更となる場合がございます。

Consumption tax included. A discretionary service charge of 10 % will be added to your bill.

We use only Japanese rice. Please note that the menus we introduce are subject to change depending on weather conditions and purchase conditions