



気軽に楽しめる トリュフ料理

テール・ド・トリュフでは、一皿からお楽しみいただける
アラカルトもご用意しております。
お好みの料理とシャンパンでカジュアルにお楽しみください。



チーズの王様
黒トリュフを挟んだブリードモー
Brie de meaux à la truffe noire

スマートトリュフ 2,800 / 黒トリュフ 4,300

ブリーチーズに黒トリュフを挟んだ
シンプルな冷菜。



田舎風
パテドカンパーニュ
Pâté de champagne

スマートトリュフ 2,400 / 黒トリュフ 3,900

素材感とスパイスがひと味ちがう
ワインがよく進む冷菜。



ストーブで仕上げる
野菜のブレゼ

Légumes à la truffe servi cocotte stauB

スマートトリュフ 3,800 / 黒トリュフ 5,300

大きめにカットした野菜をストーブで煮込んだ
ほっこりする温菜。



ランド産フォアグラとフルーツのポワレ
トリュフバルサミコ

Grosse tranche de foie gras poêlée sauce balsamique

スマートトリュフ 7,000 / 黒トリュフ 9,000

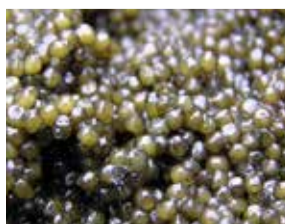
フォアグラを相性のよいフルーツと大胆に組み合わせた
メインディッシュ。

すごいキャビアも入荷しました！

幻のキャビア ~スターレット~ Caviar -Sterlet- 1oz 18,000

バルト三国のラトビアに本社を持つメーカー「MOTTARA(モタラ)社」の長年(50年間)市場に出回ることの無かった、世界一小さいチョウザメから取れる幻のキャビアです。地下200mより汲み上げた、ミネラルウォーターにも匹敵する水でチョウザメを養殖。開腹して卵を取り出すのではなく、自然な産卵で取り出します。

防腐剤や化学薬品等を一切使用しておらず、冷凍解凍もすることなく最終工程で2.5%~3.5%の微量の塩を添加するのみ。薄っすらとした自然な色をしています。



まるで
宝石箱の
ような
パッケージ



※表示金額は税込・サ別です。