



シェフ松田が作る 白トリュフ料理をどうぞ

今年もイタリア・アルバ産のフレッシュ白トリュフが入荷しました！
シェフ松田を迎えてから初めての秋です。
これから旬を迎える黒トリュフはもちろん、
今しか入手できない白トリュフを松田らしいアレンジでご提供します。
皆様のご来店をお待ちしております。

MENU de TRUFFE Oct 2015

キャビア 卵黄 柿

秋トリュフ ゴートチーズ ビーツ アーモンド

スクランブルエッグ フォアグラ
or
アルバ産白トリュフ スクランブルエッグ (+ ¥5,300)

12種類の野菜

北海道 帯広 中薮農園 ジャがいも トリュフクリーム

鮮魚 きのことじゅー カリフラワー

福岡 ふるの牛 とろとろ茄子 かぶ 黒トリュフ

ストウブで炊いたごはんと黒トリュフ 玉子かけごはんスタイル
or
アルバ産白トリュフ タリオリーニ (+ ¥4,400)

紅玉りんご ラズベリー

洋梨 レモンカード アーモンドクランブル

フレッシュハーブティー ~レモンバーベナ & スペアミント~

Course ¥16,000

秋トリュフ 1g/¥300

黒トリュフ 1g/¥500

白トリュフ 1g/¥2,800

(税込サ別 10%)



松田 好史 (マツダ ヨシチカ) / 料理長

20歳で福岡から上京後、渋谷の『ラ・ロシェル』にて料理人としての道をスタート。1998年にワンダーテーブル入社。「Vento横浜店(旧: Bellini横浜店)」の料理長、2007年、Union Square Tokyoの料理長を経て、2015年9月よりTerres de Truffles, Tokyoに就任。