

Menu A

はじまりの一皿
Amuse

エッグ 椎茸 オランダーズ
Poached Egg, Shiitake, Hollandaise

じゃが芋 トリュフクリーム
Roasted Potato, Truffles Cream Sauce
(黒トリュフへ変更 Change to Black Truffles + ¥2000)
(白トリュフへ変更 Change to White Truffles + ¥3000)

群馬県産加藤ポーク グリーンマスタード
Roasted "Kato" Pork, Green Mustard Sauce
(黒トリュフへ変更 Change to Black Truffles + ¥2000)

リッチバニラアイス トリュフキャラメル
Rich Vanilla Ice Cream, Truffles Caramel Sauce

食後のお飲物
Coffee or Tea

¥5000

Menu B

はじまりの一皿
Amuse

秋トリュフ ホタテ うに
Autumn Truffle, Scallop, Sea Urchin

フォアグラ 柿
Foie Gras, Persimmon

じゃが芋 トリュフクリーム
Roasted Potato, Truffles Cream Sauce
(黒トリュフへ変更 Change to Black Truffles + ¥2000)
(白トリュフへ変更 Change to White Truffles + ¥3000)

福岡県産ふるの牛 冬野菜 黒トリュフ
Wagyu "FURUNO" Beef,
Seasonal Vegetables, Black Truffle
(白トリュフへ変更 Change to White Truffles + ¥2000)

マロンエスプレッソプリン
Chestnut, Espresso, Pudding

食後のお飲物
Coffee or Tea

¥10000

Christmas Lunch

はじまりの一皿
Amuse

ブラータ 苺 秋トリュフ
Burrata, Strawberry, Autumn Truffle

スクランブルエッグ ロブスター 白トリュフ
Egg, Lobster, White Truffle

じゃが芋 トリュフクリーム 白トリュフ
Roasted Potato, Truffles Cream Sauce
White Truffle

“ロッシーニ”
和牛 フォアグラ 黒トリュフ
“Rossini”
Wagyu Beef, Foie Gras, Black Truffle

フォンダンショコラ
Fondant Chocolate

食後のお飲物
Coffee or Tea

¥15000

別途消費税、サービス料 10%頂戴いたします。
Please accept our service charge of 10% and Tax 8%
Chef / Yoshi Matsuda