

フレッシュサマートリュフ 入荷しました

夏に旬を迎えるサマートリュフの
入荷がはじまりました。

今年は全てのお料理にサマートリュフを
使用したコースをご用意しました。

フレッシュならではのコリコリとした
食感と、上品な香りが楽しめるのは
夏季のみです。

ぜひ、この時期にご利用ください。



Menu Truffe Tuber Aestivum

サマートリュフコース

2014年
8月末日迄



アミューズ
Amuse bouche

富山湾産白エビのタルタル大和田人参のラペ
Toyama baie du crevette blanc de tartare et Ohwadaferme du carotterâpée

会津地鶏玉子 エスティバムのジュリエヌヌ
Œufs Aizu

中藪農園“はるか”のロースト トリュフクリームソース
Pomme de terre robe des champs, crème à la truffe

たっぷり野菜と本日のメイン料理
Viande et beaucoup de legumes du jour

デザート
Desser

コーヒー
Café

¥10,000 (税込・サ別)