



# とっておきの 夏期限定商品

豪快なビーフカツレツに、驚きのデザート。  
他にはないテール・ド・トリュフ 東京の  
個性的な夏期限定商品をご紹介します。



## フレッシュ黒トリュフを 豪快に挟んだ 黒毛和牛カツレツ

Côtelette de filet de boeuf Panée farcie  
truffe noire Sauce vin rouge  
avec pomme de terre purée

コース追加料金 ¥10,000  
アラカルト料金 ¥18,000



カツの中に閉じ込められた  
トリュフの香りが  
ナイフを入れた瞬間に  
溢れ出します。

オーストラリア、マンジマップ産の厚切りフレッシュ黒トリュフを  
黒毛和牛のヒレ肉に挟みカツレツに仕上げました。  
ここまで分厚い黒トリュフを使った料理をごらんになったことがあるでしょうか？  
シンプルに素材の味を活かした、究極のトリュフ料理と言っても過言ではありません。  
お口の中でトリュフの香りとコリっとした食感、ジューシーな厚切りビーフ、  
サクリとしたカツの薄い衣、少し酸味のある赤ワインソース・・・  
香り、食感、味がいくつも重なり合い押し寄せる、至極の逸品です。

## ムロン オ ポルト

Melon au Porto

コース追加料金 ¥2,000  
アラカルト料金 ¥3,500



使用するポルトワインは  
“SANDEMAN”  
一度火を通し、アルコールを  
ほどよくとばしたものを  
メロンに注ぎます。



完熟のクインシーメロンを半分に割り  
種のあった部分にポルトワインを注ぎます。  
食後酒代わりのデザートとしてお召し上がり  
いただけます。

※両商品ともに、提供期間は8月末日までです。  
※要予約（市場の都合により入荷できない時がございます。）  
※表示金額は税込・サ別です。