



SPECIALITÉ DE LA TERRES DE TRUFFES

トリュフに最適な食材を厳選し、トリュフの魅力を最大限に引き出した自慢のコースです

フランス産栗とポムピューレ、トリュフ入り地鶏玉子焼き、カブとゆり根のスープ
Mashed Potatoes and chestnuts from France, Truffles Omelet, Lily roots and turnip soup

本鮪のタルタル サラダ仕立て
Steak Tartar of Tuna, Truffles

土佐紅芋のクリームソース スライスしたトリュフ
Roasted "TOSABENT" Potatoes, Cream Sauce, Sliced Truffles

帆立とブラウンシャンピのポアレ トリュフタップナードソース
Pan-Seared Scallops, Brown Ciampi with Truffles-Tapenade Sauce

グラニテ
Granite

“ロッシーニ” 佐賀牛サーロインとランド産フォアグラのポアレ
赤ワインソース スライスした黒トユフ
"ROSSINI" Beef Sirloin Mignon with Foie Gras, Red Wine Sauce Sliced Black Truffles

黒トリュフ御飯
Truffles Rice Cooked in Dutch Oven

濃厚ヴァニラアイスクリームと季節の果実 トリュフ入りキャラメルソース
Rich Vanilla Ice Cream with Truffles-Caramel Sauce

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

15,000

ソムリエがセレクトしたワイン 5種類を合わせて
Sommelier Selection Wine

+10,000

MENU DE LEGUMÉS

季節の野菜とトリュフのマッチングが楽しめるベジタブルコースです

フランス産栗とポムピューレ、トリュフ入り地鶏玉子焼き、カブとゆり根のスープ
Mashed Potatoes and chestnuts from France, Truffles Omelet, Lily roots and turnip soup

北海道産レッドムーポテトとトリュフのサラダ仕立て シャンパンピネガーソース
Truffles and "RED MOON" Potato Salad, Champagne vinegar Sauce

薩摩産赤ナスのフリット ジンジャーソース スライストリュフ
Red Eggplant Frit Ginger sauce Slice truffles

フランス産キノコのフランとポーチドエッグ トリュフ
Mashroom Flan Poached egg, Truffles

四国産土佐紅芋のクリームソース スライストリュフ
Roasted "TOSABENT" Potatoes, Cream Sauce, Sliced Truffles

濃厚ヴァニラアイスクリームと季節の果実 トリュフ入りキャラメルソース
Rich Vanilla Ice Cream with Truffles-Caramel Sauce

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

10,000

黒トリュフ御飯
Truffles Rice Cooked in Dutch Oven

+2,000