

# Menu Truffe Noire

## 黒トリュフコース

アミューズ

Amuse

マグレカナール纏ったフォアグラのロティ  
冷製仕立て

Chilled Roasted Foie-gras, Duck Breast-clothed Style

ボタン海老のエチュペ

ジャンジャンブル風味

Stewed Spot Prawn, Ginger Flavor

天然真鯛のヴァプール

黒トリュフと寒締めほうれん草包み、ソースヴァンプラン  
Steamed Red Sea Bream, Truffle & Savoy Spinach-Wrapped Style,  
White Wine Sauce

ランド産 ピジョンのロティ

黒米のリゾットとそのジュ

Roasted Pigeon, Black Rice Risotto and Pigeon Broth

ブラックダイヤモンド

Chocolate Tart

マカイバリ茶園のオーガニックダーズリンティーと

キャラメルサレ

Darjeeling from Makaibari Tea and Salted Caramel Chocolate

※食材の仕入れ状況などにより内容が変更になる場合がございます。ご了承お願いいたします。

Please note that the menu is subject to change due to availability of ingredients.