

a la carte

~Les Entrees 前菜~

プロシュートとルッコラのサラダ パルメザン風味 <i>Prosciutto & Rucicola Salad w/Parmigiano</i>	¥1,450
本日の魚介のカルパッチョ仕立て <i>Today's Carpaccio</i>	¥1,450
シェフスペシャルグルメサラダ <i>Chef's gourmet Salad</i>	¥2,100
フレッシュフォワグラのポワレとトリュフ風味のゴマ豆腐 <i>Sauteed foie-gras and truffle flavor sesame Tofu with consommé soup</i>	¥3,050
ホタテ貝と焼ウニのラビオリ仕立て キャビア添え <i>Ravioli of scallop and seaurchin</i>	¥2,700
うす切りした鴨と洋ナシのサラダ スモーク仕立て <i>Salad of duck and pear</i>	¥2,700
昆布森カキのマリネとイベリコ生ハム <i>Boiled oyster and raw ham</i>	¥2,700
毛ガニと天使の海老のカクテル仕立て <i>Crab and prawn and jelly of consomme</i>	¥3,050
オマールエビのカダイフ巻き <i>Roasted Homnard Lobster with kadaif</i>	¥3,050
ソフトシェルクラブのカイエヌフリット <i>Deep fried soft shell crab with cayenne pepper sauce</i>	¥1,750
姫サザエのエスカルゴバター焼き <i>Grilled tiny horned turban with escargot butter</i>	¥1,950

~Les Soup スープ~

焼き栗の冷たいクリームスープ <i>Cold cream soup of baked chestnuts</i>	¥1,150
さつまいもの冷たいクリームスープ <i>Cold cream soup of sweet potato</i>	¥1,150
ソラシオ特製 コンソメスープ <i>Consomme soup</i>	¥1,950

/so/ra/si/o/
premium dining & bar.Siodome

ディナーの価格は税別表記となります。10%のサービス料を頂きます。

～Les Poissons お魚料理～

豊洲より本日入荷の鮮魚料理 <i>Today's Fish (Please ask...)</i>	¥3,400
蒸しあわびとホタテ貝のフリカッセ 肝ソース <i>Fricassee of steamed abalone and scallop with the lever flavor</i>	¥4,800
オマールエビのロースト セップアメリカヌ <i>Roasted Homnard Lobster with Cepe mushrooms sauce.</i>	¥4,000

～Les Viandes お肉料理～

群馬県産氷室豚のカツレツ トリュフソース <i>Deep fried Japanese pork cutlet with truffle sauce</i>	¥3,650
フランス産ウズラのグリエ タイム風味 <i>Grilled Quail</i>	¥3,650
オーストラリア産 仔羊 (ヴィクトリア) の炭火焼き <i>Charcoal grilled Lamb from Australia</i>	¥4,300
黒毛和牛 サーロインの炭火焼き 柚子胡椒風味 <i>Charcoal grilled Sirloin Beef with citrus flavor</i>	¥5,800
黒毛和牛フィレ肉のステーキ トリュフソース <i>Grilled Japanese fillet Beef with truffle sauce</i>	¥7,650

～Les Dessert デザート～

かぼちゃのパンナコッタ 小豆アイス添え <i>Panna cotta of pumpkin</i>	¥980
巨峰のスープ仕立て <i>Soup of grape with vanilla ice cream.</i>	¥1,150
渋皮栗のパイ包み焼き <i>Pie baked of chestnuts.</i>	¥1,450

/so/ra/si/o/
premium dining & bar.Siodome

ディナーの価格は税別表記となります。10%のサービス料を頂きます。