

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
天使のえびとホタテ貝の冷菜 トムヤムクンジュレ <i>Prawn and scallop with jelly of tom yum goong</i>	¥2,700
白焼きしたウナギと四川きゅうりのサラダ仕立て <i>Grilled eel</i>	¥2,700
活サザエとジロル茸のブルゴーニュ風 イベリコ豚の生ハム添え <i>Sauteed turban shell and mushroom with raw ham</i>	¥2,700
毛ガニと塩水うにのコンソメジュレ仕立て <i>Crab and sea urchin 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～

焼きとうもろこしの冷たいクリームスープ <i>Cold cream soup of baked corn</i>	¥1,150
かぼちゃの冷たいクリームスープ <i>Cold cream soup of pumpkin</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～

築地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 マンゴービネガーソース <i>Roasted Homnard Lobster with mango vinegar 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
フランス産仔牛フィレ肉のロースト <i>Roasted Veal</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～

マンゴーのパンナコッタ <i>Panna cotta of mango</i>	¥980
旬のフルーツのスープ仕立て バニラ風味 <i>Soup of seasonal fruits</i>	¥1,150
メロンのミルフィーユ <i>Mille-feuille of melon</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。