

# 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 &amp; 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
毛ガニとオクラのコンソメジュレ仕立て キャビア添え <i>Crab and Okura and jelly of consomme and caviar</i>	¥2,700
カキのポワレ ビターサラダ添え ビネグレットクリュスタッセ <i>Sauteed oyster with bitter salad</i>	¥2,700
フォアグラとトリュフのテリーヌ いちじく添え スモーク仕立て <i>Terrine of foie-gras and truffle</i>	¥2,700
本マグロ大トロの炙り 自家製ラー油と白ゴマソース <i>Grilled fatty tuna with white sesame sauce</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
レンズ豆の冷たいクリームスープ <i>Cold cream soup of lentil</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 セップアメリカーナ <i>Roasted Homnard Lobster with Lobster flavored cream 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
鴨のポトフ セップ風味 <i>Pot-au-feu of duck</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 ～ 小豆アイスと ～ <i>Panna cotta of pumpkin with red beans ice cream</i>	¥980
旬のフルーツとシャンパンジュレ <i>Seasonal fruits and jelly of champagne</i>	¥1,150
渋皮栗のパイ包み焼き ～ バニラアイスのせ ～ <i>Roasted chestnuts with pie on the top vanilla ice cream</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。