

# 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<br><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<br><i>Today's Carpaccio</i>  | ¥1,450 |
| シェフスペシャルグルメサラダ<br><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<br><i>Sauteed foie-gras and truffle flavor sesame Tofu with consommé soup</i> | ¥3,050 |
| ホワイトアスパラ, フルーツトマト, サヨリの冷菜 スモーク仕立て<br><i>White asparagus and fruits tomato and tartar of garfish</i>      | ¥2,700 |
| 地ハマグリと竹の子のブイヨン仕立て<br><i>Bouillon of clam and bamboo shoots</i>   | ¥2,700 |
| 毛ガニと春かぶのミルフィーユ仕立て キャビア添え<br><i>Millefeuille of crab and turnip</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<br><i>Terrine of foie-gras and truffle</i>                                | ¥3,050 |
| オマールエビのカダイフ巻き<br><i>Roasted Homard Lobster with kadaif</i>   | ¥3,050 |
| ソフトシェルクラブのカイエヌフリット<br><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<br><i>Grilled tiny horned turban with escargot butter</i>                                | ¥1,950 |

## ~Les Soup スープ~

|   |        |
|---|--------|
| あさりのミネストローネ<br><i>Minestrone of clam</i>      | ¥1,150 |
| 黒豆のクリームスープ<br><i>Cream soup of black bean</i> | ¥1,150 |
| ソラシオ特製 コンソメスープ<br><i>Consomme soup</i>        | ¥1,950 |

/s o / r a / s i / 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<br><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<br><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<br><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<br><i>Deep fried Japanese pork cutlet with truffle sauce</i> | ¥3,650 |
| 北海道産乳のみ仔牛のロースト<br><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<br><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<br><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<br><i>Grilled Japanese fillet Beef with truffle sauce</i>   | ¥7,650 |

## ～Les Dessert デザート～

|   |        |
|---|--------|
| ヨーグルトのクレームダンジュ 柚子風味<br><i>Crème d'Ange of yogurt</i>                              | ¥980   |
| ジャスミンのクレームブリュレ ～ マンゴーソルベ添え ～<br><i>Cream Brulee of jasmine with mango sherbet</i> | ¥1,150 |
| フレッシュいちごのスープ仕立て<br><i>Fresh soup of strawberry</i>                                | ¥1,450 |

/s o / r a / s i / 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。