

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
あゆと白桃のサラダ スモーク仕立て <i>Smoked Ayu fish and white peach</i>	¥2,700
岩ガキの冷菜 クラテッロサラミのアクセント <i>Little bit boiled oyster</i>	¥2,700
サザエとジロル茸のソテー ブルゴーニュ風 <i>Sauteed turban shell and girolles mushroom with butter</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
オマールエビのスパイスソテー マンゴービネガーソース <i>Sauteed Homnard Lobster with mango vinegar sauce</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 ココナッツグリーンカレーソース <i>Roasted Homnard Lobster with coconuts green curry 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
カナダ産 鴨胸肉のロースト 7種のエピス <i>Roasted duck with 7 kinds of herbs</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～

ライム風味のパンナコッタ ～ グァバソルベ添え ～ <i>Lime flavored panna cotta with Guava sherbet</i>	¥980
ジャスミンのクレームブリュレ ～ マンゴーソルベと ～ <i>Crème brulee of jasmine tea with mango sherbet</i>	¥1,150
季節のフルーツのサラダ仕立て ～ ミント風味 ～ <i>Seasonal fruits</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。