

Menu Plat defini au choix ¥5,200

～Amuse アミューズ～

本日のアミューズを1品
1 kinds Amuse

～Appetizer 前菜～

本日の前菜
Today's Appetizer

～Soup スープ～

下記より1品お選びください
Please choose 1 plate

焼き栗の冷たいクリームスープ
Cold cream soup of baked chestnuts

レンズ豆の冷たいクリームスープ
Cold cream soup of lentil

～Main dish メインディッシュ～

下記より1品お選びください
Please choose 1 plate

築地より本日入荷の鮮魚料理
Today's Fish (Please ask . . .)

牛フィレ肉のステーキ
Australia beef steak

特選黒毛和牛フィレ肉ステーキ (+¥3,000)
Grilled Japanese fillet beef

～Dessert デザート～

かぼちゃのパンナコッタ
～ 小豆アイスと ～
Panna cotta of pumpkin with red beans ice cream

コーヒー又は紅茶に小菓子を添えて
Coffee or Tea

/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。

Menu Gourmand ¥8,100

～Amuse アミューズ～

本日のアミューズを1品
1 kinds Amuse

～Appetizer 前菜～

前菜覧より1品お選びください
Please choose 1 plate

～Soup スープ～

スープをお選びください
Please choose 1 plate

焼き栗の冷たいクリームスープ
Cold cream soup of baked chestnuts
or
レンズ豆の冷たいクリームスープ
Cold cream soup of lentil

～Main dish メインディッシュ～

メインディッシュ覧より1品お選びください
Please choose 1 plate

～Side dish サイドディッシュ～

特製コラーゲン味噌茶漬
Baked rice ball w/chicken soup

～Dessert デザート～

アバンデセール
1st Dessert

旬のフルーツとシャンパンジュレ
Seasonal fruits and jelly of champagne

コーヒー又は紅茶に小菓子を添えて
Coffee or Tea

～Appetizer 前菜～

フレッシュフォアグラのポワレとトリュフ風味のゴマ豆腐
Sauteed foie-gras and truffle flavor sesame Tofu

毛ガニとオクラのコンソメジュレ仕立て キャビア添え
Crab and Okura and jelly of consomme and caviar

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
Sauteed oyster with bitter salad

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
Terrine of foie-gras and truffle

本マグロ大トロの炙り 自家製ラー油と白ゴマソース (+800)
Grilled fatty tuna with white sesame sauce

オマールエビのカダイフ巻き (+500)
Roasted Homnard Lobster with kadaif

～Main dish メインディッシュ～

蒸しあわびとホタテ貝のフリカッセ 肝ソース (+¥1,000)
Fricassee of steamed abalone and scallop with the lever flavor

オマールエビのロースト セップアメリカーナ (+¥1,000)
Roasted Homnard Lobster with Lobster flavored cream sauce

築地より本日入荷の鮮魚料理
Today's Fish (Please ask...)

黒毛和牛フィレ肉のステーキ トリュフ風味 (+¥1,500)
Grilled Japanese fillet Beef with truffle sauce

黒毛和牛サーロインの炭火焼き 柚子胡椒風味 (+¥1,000)
Charcoal grilled Sirloin Beef with citrus flavor

群馬県産氷室豚のカツレツ トリュフソース
Deep fried Japanese pork cutlet with truffle sauce

鴨のポトフ セップ風味
Pot-au-feu of duck

オーストラリア産仔羊 (ヴィクトリア) の炭火焼
Charcoal grilled Lamb from Australia

本日のお肉料理
Today's Meat (Please ask...)

/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。

Menu Gastronomique ¥9,600

～Amuse アミューズ～

本日のアミューズを1品
1 kinds Amuse

～Appetizer 前菜～

前菜覧より2品お選びください
Please choose 2 plate

～Main dish メインディッシュ～

メインディッシュ覧より1品お選びください
Please choose 1 plate

～Side dish サイドディッシュ～

特製コラーゲン味噌茶漬け
Baked rice ball w/chicken soup

～Dessert デザート～

アバンデセール
1st Dessert

渋皮栗のパイ包み焼き
～ バニラアイスのせ ～
*Roasted chestnuts with pie
on the top vanilla ice cream*

コーヒー又は紅茶に小菓子を添えて
Coffee or Tea

～Appetizer 前菜～

フレッシュフォアグラのポワレとトリュフ風味のゴマ豆腐
Sauteed foie-gras and truffle flavor sesame Tofu

毛ガニとオクラのコンソメジュレ仕立て キャビア添え
Crab and Okura and jelly of consomme and caviar

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
Sauteed oyster with bitter salad

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
Terrine of foie-gras and truffle

本マグロ大トロの炙り 自家製ラー油と白ゴマソース (+800)
Grilled fatty tuna with white sesame sauce

オマールエビのカダイフ巻き (+500)
Roasted Homnard Lobster with kadaif

～Main dish メインディッシュ～

蒸しあわびとホタテ貝のフリカッセ 肝ソース (+¥1,000)
Fricassee of steamed abalone and scallop with the lever flavor

オマールエビのロースト セップアメリカーナ (+¥1,000)
Roasted Homnard Lobster with Lobster flavored cream sauce

築地より本日入荷の鮮魚料理
Today's Fish (Please ask...)

黒毛和牛フィレ肉のステーキ トリュフ風味 (+¥1,500)
Grilled Japanese fillet Beef with truffle sauce

黒毛和牛サーロインの炭火焼き 柚子胡椒風味 (+¥1,000)
Charcoal grilled Sirloin Beef with citrus flavor

群馬県産氷室豚のカツレツ トリュフソース
Deep fried Japanese pork cutlet with truffle sauce

鴨のポトフ セップ風味
Pot-au-feu of duck

オーストラリア産仔羊 (ヴィクトリア) の炭火焼
Charcoal grilled Lamb from Australia

本日のお肉料理
Today's Meat (Please ask...)

/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。

Special dinner ¥14,500

～Amuse アミューズ～

本日のアミューズを1品

1 kinds Amuse

～Appetizer 前菜～

本日の前菜を2品

2 kinds Appetizer

～Soup スープ～

本日のスープ

Today's Soup

～Main dish メインディッシュ～

築地より本日入荷の鮮魚料理

Today's Fish

本日のお肉料理

Meat Dish

～Side dish サイドディッシュ～

特製コラーゲン味噌茶漬

Baked rice ball w/chicken soup

～Dessert デザート～

アバンデセール

1st Dessert

グランデセール

Main Dessert

コーヒー又は紅茶に小菓子を添えて

Coffee or Tea

/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。

Option

～ご一緒にいかがですか～

Message plate メッセージプレート 無料

気持ちを伝えられる特製メッセージを入れたプレートを添えることができます



Anniversary cake アニバーサリーケーキ 2名様用 ¥3,000

あなたの特別な記念日を演出する、アニバーサリーならではのオリジナルケーキをご用意します。
多人用サイズは御相談ください



Bouquet 花束 ¥3,000～

素敵な花束で、記念日を一層豪華に盛り上げます



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

※掲載の写真はすべてイメージです。ディナーの価格は税別表記となります。