

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

焼きとうもろこしの冷たいクリームスープ
Cold cream soup of baked corn

かぼちゃの冷たいクリームスープ
Cold cream soup of pumpkin

～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～

マンゴーのパンナコッタ
Panna cotta of mango

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

焼きとうもろこしの冷たいクリームスープ
Cold cream soup of baked corn
or
かぼちゃの冷たいクリームスープ
Cold cream soup of pumpkin

～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～

フォンドヴォー仕立ての和牛ビーフカレー
Japanese beef curried rice

～Dessert デザート～

アバンデセール
1st Dessert

旬のフルーツのスープ仕立て バニラ風味
Soup of seasonal fruits

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
Sautéed foie-gras and truffle flavor sesame Tofu

天使のえびとホタテ貝の冷菜 トムヤムクンジュレ
Prawn and scallop with jelly of tom yum goong

白焼きしたウナギと四川きゅうりのサラダ仕立て
Grilled eel

活サザエとジロル茸のブルゴーニュ風 イペリコ豚の生ハム添え
Sautéed turban shell and mushroom with raw ham

毛ガニと塩水うにのコンソメジュレ仕立て (+¥500)
Crab and sea urchin and jelly of Consomme

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 マンゴービネガーソース (+¥1,000)
Roasted Homnard Lobster with mango vinegar 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

フランス産仔牛フィレ肉のロースト
Roasted Veal

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～

フォンドヴォー仕立ての和牛ビーフカレー
Japanese beef curried rice

～Dessert デザート～

アバンデセール
1st Dessert

メロンのミルフィーユ
Mille-feuille of melon

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
Sautéed foie-gras and truffle flavor sesame Tofu

天使のえびとホタテ貝の冷菜 トムヤムクンジュレ
Prawn and scallop with jelly of tom yum goong

白焼きしたウナギと四川きゅうりのサラダ仕立て
Grilled eel

活サザエとジロル茸のブルゴーニュ風 イペリコ豚の生ハム添え
Sautéed turban shell and mushroom with raw ham

毛ガニと塩水ういのコンソメジュレ仕立て (+¥500)
Crab and sea urchin and jelly of Consomme

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 マンゴービネガーソース (+¥1,000)
Roasted Homnard Lobster with mango vinegar 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

フランス産仔牛フィレ肉のロースト
Roasted Veal

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～

フォンドヴォー仕立ての和牛ビーフカレー
Japanese beef curried rice

～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。 デイナーの価格は税別表記となります。