

# 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*

あさりのミネストローネ  
*Minestrone of clam*

黒豆のクリームスープ  
*Cream soup of black bean*

## ～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～

ヨーグルトのクレームダンジュ 柚子風味  
*Crème d'Ange of yogurt*

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

あさりのミネストローネ  
Minestrone of clam  
or  
黒豆のクリームスープ  
Cream soup of black bean

## ～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

ジャスミンのクレームブリュレ  
～ マンゴーソルベ添え ～  
Cream Brulee of jasmine with mango sherbet

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

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  
White asparagus and fruits tomato and tartar of garfish

地ハマグリと竹の子のブイヨン仕立て  
Bouillon of clam and bamboo shoots

毛ガニと春かぶのミルフィーユ仕立て キャビア添え  
Millefeuille of crab and turnip

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(+¥500)  
Terrine of foie-gras and truffle

オマールエビのカダイフ巻き(+¥500)  
Roasted Homard 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 Homard 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

北海道産乳のみ仔牛のロースト  
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～

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

フレッシュいちごのスープ仕立て  
Fresh soup of strawberry

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

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  
White asparagus and fruits tomato and tartar of garfish

地ハマグリと竹の子のブイヨン仕立て  
Bouillon of clam and bamboo shoots

毛ガニと春かぶのミルフィーユ仕立て キャビア添え  
Millefeuille of crab and turnip

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(+¥500)  
Terrine of foie-gras and truffle

オマールエビのカダイフ巻き(+¥500)  
Roasted Homard 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 Homard 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

北海道産乳のみ仔牛のロースト  
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～

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。