

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

木の子とオニオンのスープ
Onion soup

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

豊洲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～

柚子風味のクレームダンジュ
Citrus flavored crème d'Ange

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

木の子とオニオンのスープ
Onion soup
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～

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

いろいろ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
Sautéed foie-gras and truffle flavor sesame Tofu

ホタテ貝と焼きウニのラビオリ仕立て キャビア添え
Ravioli of scallop and seaurchin

うす切りした鴨と洋ナシのサラダ スモーク仕立て
Salad of duck and pear

白子のパネとイベリコ生ハム
Deep fried cod roe and raw ham

本マグロ大トロ炙り バルサミコとグレープフルーツソース (+¥500)
Grilled fatty tuna

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 Cepe mushrooms sauce

豊洲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

北海道産エゾ鹿のポワレ ポワブラードソース
Sautéed venison

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

スライスアップルパイ バニラアイスのせ
Sliced pie of apple with 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
Sautéed foie-gras and truffle flavor sesame Tofu

ホタテ貝と焼きウニのラビオリ仕立て キャビア添え
Ravioli of scallop and seaurchin

うす切りした鴨と洋ナシのサラダ スモーク仕立て
Salad of duck and pear

白子のパネとイベリコ生ハム
Deep fried cod roe and raw ham

本マグロ大トロ炙り バルサミコとグレープフルーツソース (+¥500)
Grilled fatty tuna

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 Cepe mushrooms sauce

豊洲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

北海道産エゾ鹿のポワレ ポワブラードソース
Sautéed venison

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～

豊洲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

～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。