

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
毛ガニとかぶのミルフィーユ仕立て <i>Millefeuille of crab and turnip</i>	¥2,700
活サザエとあわび茸のブルゴーニュ風 スモーク仕立て <i>Smoked turban shell and mushrooms</i>	¥2,700
エゾアワビのパネとイベリコ豚の生ハム <i>Deep fried abalone and Raw ham</i>	¥2,700
本マグロ大トロ炙り 西京味噌ソース <i>Grilled fatty tuna</i>	¥3,050
オマールエビのスパイスソテー サラダ仕立て マンゴービネガーソース <i>Sauteed Homnard Lobster</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~

焼き栗の冷たいクリームスープ <i>Cold cream soup of chestnuts</i>	¥1,150
レンズ豆の冷たいクリームスープ <i>Cold cream soup of lentil</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～

豊洲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 セップアメリカーナ <i>Roasted Homard Lobster with Cepe mushrooms 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
シャラン産鴨胸肉のロースト 7種のエピスト <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～

マンゴーのパンナコッタ <i>Panna cotta of Mango</i>	¥980
アールグレイのクレームブリュレ ～ 洋なしソルベ添え ～ <i>Cream brulee of Earl Grey</i>	¥1,150
メロンのスープ カクテル仕立て <i>Fresh soup of Melon</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。