

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 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

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～

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

焼き栗の冷たいクリームスープ
Cold cream soup of 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～

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

アールグレイのクレームブリュレ
～ 洋なしソルベ添え ～
Cream brulee of Earl Grey

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

毛ガニとかぶのミルフィーユ仕立て
Millefeuille of crab and turnip

活サザエとあわび茸のブルゴーニュ風 スモーク仕立て
Smoked turban shell and mushrooms

エゾアワビのパネとイベリコ豚の生ハム
Deep fried abalone and Raw ham

本マグロ大トロ炙り 西京味噌ソース(+¥500)
Grilled fatty tuna

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(+¥500)
Sautéed Homard Lobster

～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 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

シャラン産鴨胸肉のロースト 7種のエピスト
Roasted duck with 7 kinds of herbs

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

メロンのスープ カクテル仕立て
Fresh soup 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

毛ガニとかぶのミルフィーユ仕立て
Millefeuille of crab and turnip

活サザエとあわび茸のブルゴーニュ風 スモーク仕立て
Smoked turban shell and mushrooms

エゾアワビのパネとイベリコ豚の生ハム
Deep fried abalone and Raw ham

本マグロ大トロ炙り 西京味噌ソース(+¥500)
Grilled fatty tuna

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(+¥500)
Sautéed Homard Lobster

～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 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

シャラン産鴨胸肉のロースト 7種のエピスト
Roasted duck with 7 kinds of herbs

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

～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。