

Autumn Seasonal 4-Course Menu

\$148++/Person

(Includes bread, starter, and petit fours)

Appetizer

Black cod and shirako with pizzaiola sauce

銀鱈と白子のピッツァイオーラソース

Pasta

Porcini and foie gras risotto with raspberry foam

ポルチャーニ茸とフォアグラのリゾット 木苺の泡

Or

Tjarin with Langhe-style butter sauce and white truffle from Alba +\$48

ピエモンテ地方伝統パスタ"タヤリン" ランゲ風バターソース 白トリュフがけ

Main

Roasted venison loin with red wine and blueberry sauce

鹿ロースのグリル 赤ワインと黒胡椒 ブルーベリーのソース

Or

Lamb rump steak with caper sauce

仔羊ランプ肉のステーキ ケイパーのソース

Or

Kagoshima seabream and scampi with Mediterranean sauce

鹿児島産真鯛とスカンピ 地中海風

Or

Omi A5 Wagyu tenderloin steak and braised beef cheek +\$20

近江A5和牛フィレ肉のステーキと牛頬の煮込み

Dessert

Mont Blanc Takada-style

モンブラン タカダ風

The White Truffle

FROM ALBA, ITALY



White Truffle Menu 2025

- **Omi A5 Wagyu carpaccio with White truffle \$98**
A5近江和牛のカルパッチョ 白トリュフがけ
- **Tagliolini Langhe sauce with White truffle from Alba \$58**
卵黄を練り込んだパスタ"タヤリン" ランゲ風ソース 白トリュフがけ

***included 4g slice of White truffle in the price**