

2013年10月22日  
株式会社ワンダーテーブル

## トリュフ料理専門店「テール・ド・トリュフ 東京」 トリュフ三味のクリスマスコース

2013年12月20日(金)～25日(水)の5日間、トリュフ料理専門店『Terres de Truffles, Tokyo(テール・ド・トリュフ 東京)』では、旬のトリュフをふんだんに使った「クリスマスディナー」を2つご用意します。どちらのコースも、前菜にはサマートリュフ、メインにはこの時期が最高と言われているフレッシュ黒トリュフをたっぷり使用して提供します。もちろん、ご希望に応じて、イタリア・アルバ産のフレッシュ白トリュフへ変更することも可能です。贅の極みに包まれたセレブなコースで、年に1度の特別な日を存分にお楽しみください。



2013 Noël

2013年12月20日(金)～25日(水)

### 【18,000円のコース】

- おひとり様 18,000 円(税込・サ別) 2名様より
- ・アミューズ
  - ・シャンピニオンデュクセルとティアン
  - ・会津地鶏玉子
  - ・十勝こがねのロースト 濃厚トリュフクリームソース
  - ・北海道 厚岸産ホタテのポワレ
  - ・黒毛和牛のロッシェニ 無花果のコンポート
  - ・聖夜のデザート

### 【23,000円のコース】

- おひとり様 23,000 円(税込・サ別) 2名様より
- ・アミューズ
  - ・シャンピニオンデュクセルとティアン
  - ・会津地鶏玉子
  - ・十勝こがねのロースト 濃厚トリュフクリームソース
  - ・北海道 厚岸産ホタテのポワレ
  - ・黒毛和牛のロッシェニ 無花果のコンポート
  - ・アルバ産 白トリュフのリゾット
  - ・聖夜のデザート

### ◆その他:

- ・期間中のディナータイムは、クリスマスコースのみ提供します。
- ・12月22日(日)～24日(火)の3日間は23,000円のコースのみ提供します。
- ・完全予約制で承ります。
- ・ドリンクは含まれておりません

## ■ Terres de Truffles, Tokyo

『Terres de Truffles, Tokyo』は、フランス料理をベースに、トリュフの魅力を最大限にいかしたお料理を提供する、トリュフ料理専門店です。2002年にオープンしたフランスのニースにある本店は、フランス国内だけでなく、日本のメディアにも頻繁に取り上げられる有名店で、翌2003年にはパリにも支店がオープンしました。気取ることなくトリュフ料理を心ゆくまで楽しめるレストランとして、食にうるさい多くのフ



ランス人をはじめ、世界中の美食家たちに愛されている人気のレストランです。その姉妹店となる『Terres de Truffles, Tokyo』は、2008年より、六本木ヒルズけやき坂にて営業しておりましたが、2012年12月、南青山にリニューアルオープンしました。本店が持つアットホームな雰囲気を残しつつ、気軽にトリュフ料理をお楽しみいただける店づくりを目指しています。贅沢な料理の数々を、ゆったりとした時間の流れる落ち着いた雰囲気の中で、心ゆくまでご堪能ください。

## ■ 店舗情報

店名: Terres de Truffles, Tokyo(テール・ド・トリュフ 東京)  
URL: <http://www.terresdetruffles.jp>  
住所: 東京都港区南青山 2-27-6 Reve 南青山ビル 1F  
TEL: 03-5772-2139  
アクセス: 東京メトロ銀座線 外苑前駅から徒歩約3分  
営業時間: ランチ 11:30~15:00(LO 14:00) デイナー 17:30~23:00(LO 21:00)  
休業日: 月曜日  
席数: 計42席

<本件に関する問い合わせはこちら>

株式会社ワンダーテーブル 広報担当

竹原真理子

TEL03-3379-8057 FAX 03-3379-8165 携帯 090-5800-7019

E-Mail: [mariko-takehara@wondertable.com](mailto:mariko-takehara@wondertable.com)