

報道関係者各位

2020年4月15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 テイクアウト&デリバリー販売スタート



2020年4月15日(水)、株式会社ワンダーテーブル〔本社：東京都新宿区西新宿/代表取締役社長 秋元 巳智雄〕は、トリュフ料理専門店「テール・ド・トリュフ 東京」にて、テイクアウトとデリバリー販売をスタートします

シグネチャーメニューをテイクアウト用にアレンジした「ジャガイモの黒トリュフクリームスープ」や限定メニュー「黒トリュフのたまごサンド」などに加え、ご家庭でのお料理に活用いただける「トリュフ塩」や「フレッシュトリュフ」もご用意します。数ある商品の中でもおすすめは「トリュフオイル」です。トリュフオイルには、黒トリュフと白トリュフの2種類があります。南仏サンレミ・ド・プロヴァンスのエクストラ・ヴァージン・オリーブオイルに、トリュフエキスを加えています。シンプルなお料理にほんの数滴かけるだけで、極上プレートに様変わりします。ご自宅で本格的なトリュフ料理をお楽しみください。

■テイクアウト／デリバリー商品

・ジャガイモの黒トリュフクリームスープ	2,000 円
・黒トリュフのたまごサンド	1800 円
・黒トリュフの炊き込みご飯と短角牛のサーロインステーキ	3500 円
・トリュフ専門店のフレンチフライ	1,200 円
・黒トリュフ風味オリーブオイル	50ml 2,600 円、 250ml 7,300 円
・白トリュフ風味オリーブオイル	50ml 2,600 円、 250ml 7,300 円
・トリュフ塩	5200 円
・フレッシュ黒トリュフ	1g 250 円
・フレッシュサマートリュ	1g 100 円

※税込み価格です。

※ご予約はお電話にて承ります。

※デリバリー地域は、南青山、北青山、六本木 5～7 丁目、赤坂 3～5 丁目、7～9 丁目、西麻布です。

※デリバリーはお電話のみの受付で 5,000 円以上から承ります。

<トリュフオイルの特徴>

トリュフオイル

トリュフオイル



南仏サンレミ・ド・プロヴァンスのエクストラ・ヴァージン・オリーブオイル「カランケ (Qualanquet)」に、トリュフエキスを使ったオイルです。香り高いオリーブオイルに、トリュフの風味と合わさって、芳醇な香りを生み出しています。黒トリュフ風味と白トリュフ風味の大きな違いは香りにあります。黒トリュフ風味は、フレッシュトリュフを彷彿させる非常に濃厚な香りがし、白トリュフ風味は、ほのかにんにくのような香りがします。黒トリュフ風味はまろやかな香りを好まれる方に、白トリュフ風味は軽やかで個性的な香りを好まれる方におすすめです。

<トリュフオイルの使い方>

白身魚やお野菜を塩こしょうでソテーやポアレしたもの仕上げで数滴かけていただくのがおすすめです。また、フロマージュブラン（フレッシュ・チーズ）やスクランブルエッグ、貝柱のグリル、白身魚のカルパッチョやシンプルパスタ等に適量をたらすだけで、贅沢なトリュフプレートができます。もちろん、スライスしたバケットに、岩塩とオイルをつけるだけでも美味しくいただけます。

■Terres de Truffles, Tokyo

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なかで、心ゆくまでお楽しみください。

■基本情報

店名： Terres de Truffles, Tokyo (テール・ド・トリュフ 東京)

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

テイクアウト受付時間： 11:30~19:00 (イートインの営業は休業しています)

テイクアウト受付方法： お電話にて承ります

※URL： <http://www.terresdetruffles.jp>

■株式会社ワンダーテーブル

株式会社ワンダーテーブルは、国内49店舗、海外75店舗の飲食店を展開しています。

しゃぶしゃぶ・すき焼き食べ放題「Mo-Mo-Paradise」やビアレストラン「YONA YONA BEER WORKS」などの自社ブランドを国内外で展開する一方、ニューヨークアメリカン「ユニオン スクエア トウキョウ」、シュラスコ料理専門店「バルバッコア」、モッツアレラチーズ専門店「オービカ モッツアレラバー」などの海外ブランドを誘致し経営しています。

※URL： <http://www.wondertable.com/>

■本件に関するお問合せ

株式会社ワンダーテーブル広報担当

吉川直美 naomi-yoshikawa@wondertable.com

竹原真理子 mariko-takehara@wondertable.com