

2013年9月6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」 冬季限定 最高級フレッシュ白トリュフ料理 10月1日(火)よりスタート

10月1日(火)から、トリュフ料理専門店『テール・ド・トリュフ 東京』では、イタリア・アルバ産の最高級フレッシュ白トリュフを入荷いたします。白トリュフは、イタリア北部でしか採れないとあって過言でないほど産出量が少なく、黒トリュフの何倍もの高値で取引されています。同店では、この白トリュフをふんだんに使用したお料理を特別に2品ご用意します。いずれも「おすすめコース料理¥15,000(税込・サ別)」のメのお料理を、追加料金で差し替えてご提供いたします。この時期にしか食べられない特別感は、クリスマスや記念日などにも最適です。トリュフ料理専門店が自信を持ってご提供するこの逸品を、ぜひご賞味ください(※写真はイメージです)。



「トリュフバターシュペッツェレ たっぷりスライスした白トリュフ」

シュペッツェレは、ドイツの発祥の Pasta で、道具を使って生地を湯の中に搾り出し、茹でて作ります。同店では、トリュフバターで風味づけ、仕上げにスライスしたフレッシュ白トリュフを乗せています。

- ・ 販売価格: おすすめコース料理に+¥10,000 でご提供いたします(計¥25,000/税込・サ別)。
- ・ 販売期間: 2013年10月1日(火)～約3か月
- ・ その他: 当日ご提供分が無くなり次第、終了とさせていただきます。
ご予約を承ります。

「白トリュフとワイルドライスのリゾット」

歯ごたえと風味のあるワイルドライスをアクセントに加えたリゾットの上に、スライスしたフレッシュ白トリュフを乗せて提供します。開業当初からの人気のシーズナルメニューです。

- ・ 販売価格: おすすめコース料理に+¥3,000 でご提供いたします(計¥18,000/税込・サ別)。
- ・ 販売期間: 2013年10月1日(火)～約3か月
- ・ その他: 当日ご提供分が無くなり次第、終了とさせていただきます。
ご予約を承ります。

■ 店舗情報

店名: テール・ド・トリュフ 東京
URL: <http://www.terresdetruffes.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