

白トリュフ特別コースのご案内(八事本店)

平素はご愛顧頂き誠にありがとうございます。

いよいよこの時期しか食べられない、イタリアの宝石「白トリュフ」の入荷が始まります。今年も、より多くの方に白トリュフを堪能していただけるよう、

☆12月3日(土)まで

《白トリュフ特別コース ¥40,000(税・サ別)》

☆12月6日(火)から12月17日(土)まで

《白トリュフ特別コース ¥45,000(税・サ別)》

前菜からデザートまで白トリュフ・黒トリュフ・秋の味覚を楽しんでいただける盛りだくさんのコース内容です。既にご予約を頂いているお客様も、コース変更承っておりますので、この機会に、Galluraで白トリュフを楽しんでみてはいかがでしょうか？

ご予約・お問い合わせ、お待ちしております。
※入荷の都合上、1週間前までにご連絡をお願いいたします。



白トリュフコース

6 Piatti

Stuzzichino

「トリュフのクロケッタ」

Antipasto

「カルパッチョ」

師崎産天然虎河豚 松茸 雲丹

「スペシャリテ」

フォアグラ スライス&パウダー

白トリュフの蜂蜜

Pasta

「タヤリン」

白トリュフ パルミジャーノ

Carne

「フランス産 鳩」

黒トリュフ 胡椒のサルサ

Dolce

「ジェラート」

白トリュフのジェラート

ラフランス

Caffé

☆12月3日(土)まで

¥40,000 (税・サービス料 10%込 ¥48,400)

☆12月6日(火)から

¥45,000 (税・サービス料 10%込 ¥54,450)