

報道関係者各位

2021年12月3日  
株式会社ワンダーテーブル

## 全国配送【テール・ド・トリュフ 東京】 自宅でトリュフ三昧 X' mas デイナー シングニチャーディッシュ 7品を詰め合わせた セットメニュー発売



2021年12月3日(金)より、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(以下、当社)]が運営する、トリュフ料理専門店「テール・ド・トリュフ 東京」のオンラインショップにて、シングニチャーディッシュ 7品を詰め合わせたトリュフ三昧のセットメニューを販売します。

### ■企画背景

2021年11月19日(金)にオープンしたトリュフ料理専門店「テール・ド・トリュフ 東京」の公式オンラインショップより、2つの新商品が登場します。1つはお店の看板メニューを詰め合わせた「Tasting Special Menu」。7品のトリュフ料理が前菜からデザートまで揃っており、ご自宅でトリュフのフルコースをお楽しみいただけます。また、公式サイトでは単品のアレンジレシピも公開しているので、詰め合わせからお好みの商品をピックアップし、朝食やお酒のお供など、お客様の食卓のシーンにあわせ、それぞれ使い分けてお楽しみいただけます。もう1つは「Tasting Special Menu」のメインディッシュ「和牛ハンバーグ トリュフソース」です。とろけるような肉の旨味にトリュフの芳醇な香りが全体を包み込みます。ご自宅でのクリスマスや年末年始の食卓に華を添えます。

サイト URL <https://terresdetruffes-tokyo.shop/>

発売開始日 2021年12月3日(金)

**Tasting Special Menu 4 人前 35,000 円(税込・送料別)**

テール・ド・トリュフ 東京のシグニチャーディッシュを詰め合わせたセットメニューです。

全て調理してフルコースとしてお召し上がりいただける他、パテ・ド・カンパーニュはバケットに挟んで朝食に、フォアグラとトリュフのムースはお酒のお供に、お客様の食卓のシーンにあわせて使い分けて楽しめます。



- 和牛ハンバーグ トリュフソース 100g × 4 個
- 伊達鶏もも肉とマッシュルームのトリュフクリーム 230g × 2 パック
- パテ・ド・カンパーニュ セット × 4 セット
  - トリュフ入りパテ・ド・カンパーニュ 100g × 4 個
  - トリュフペースト 8g × 4 パック
- トリュフご飯セット × 2 セット
  - ひとめぼれ × 2 合
  - ブロード出汁 × 2 パック
  - トリュフバター × 2 パック
- トリュフ入りフォアグラムース 50g × 2 缶
- トリュフバター50g × 2 缶
- リッチバニラアイス セット
  - リッチバニラアイス 500ml × 1 個
  - トリュフキャラメルソース 30ml × 4 個

**和牛ハンバーグ トリュフソース 4個セット 8,000円(税込・送料別)**

黒毛和牛のまろやかな甘みとトリュフのハーモニーを存分に楽しめるハンバーグ。

上質な脂を適度に配合して肉汁にこだわったパテに、2種類のトリュフを入れた濃厚なペリグーソースを掛けて仕上げます。とろけるような肉の旨味にトリュフの芳醇な香りが全体を包み込みます。



- 和牛ハンバーグ トリュフソース 100g × 4個

**■テール・ド・トリュフ東京**

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「テール・ド・トリュフ 東京」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。





## ■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 44 店舗、海外 82 店舗の飲食店を展開しています。

しゃぶしゃぶ・すき焼き専門店「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、ニューヨーク料理「ユニオン スクエア トウキョウ」、シユラスコ料理専門店「バルバッコア」、プライムリブ専門店「ロウリーズ・ザ・プライムリブ」、創業 130 年となるニューヨーク・ブルックリンのステーキ専門店「ピーター・ルーガー・ステーキハウス」などの海外ブランドを誘致して経営しています。

### <ワンダーテーブルおせち 2022>

数量限定でテイクアウトおせちを販売しています。6 つの専門レストランのシェフ達が手掛ける手作りのおせちです。<https://lp.wondertable.com/namaosechi>

### <LAWRY'S NEW YEAR OSECHI>

全国配送できるロウリーズのおせち。シャンパンやワインとの相性を考えた選りすぐりの肉料理を詰め合わせています。<https://lawrys.jp/products/osechi>

## ■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](mailto:naomi-yoshikawa@wondertable.com)

竹原真理子 [mariko-takehara@wondertable.com](mailto:mariko-takehara@wondertable.com)