

Lunch Menu

Menu A

はじまりの一皿
Amuse

さわら 金美人参 フロマージュブラン
“Sawara,” Yellow Carrot, Fromage Blanc

じゃが芋 トリュフクリーム
Roasted Potato, Truffles Cream Sauce
(黒トリュフへ変更 Change to Black Truffles + ¥2000)

群馬県産加藤ポーク 春野菜
Roasted “Kato” Pork, Seasonal Vegetables
(黒トリュフへ変更 Change to Black Truffles + ¥2000)

リッチバニラアイス トリュフキャラメル
Rich Vanilla Ice Cream, Truffles Caramel Sauce

食後のお飲物
Coffee or Tea

¥5000

Menu B

はじまりの一皿
Amuse

トリュフ 菊芋
Truffles, Jerusalem Artichoke

フォアグラ ファットピラフ スクワッシュ
Foie Gras, Farro Pilaf, Butternut Squash
(黒トリュフへ変更 Change to Black Truffles + ¥2000)

じゃが芋 トリュフクリーム
Roasted Potato, Truffles Cream Sauce
(黒トリュフへ変更 Change to Black Truffles + ¥2000)

福岡県産ふるの牛 春野菜 黒トリュフ
Wagyu "FURUNO" Beef,
Seasonal Vegetables, Black Truffles

チョコレート カシス
Chocolate, Cassis

食後のお飲物
Coffee or Tea

¥10000

黒トリュフごはん (2名様分) ¥5,000
Black Truffles Rice (For 2 people)

別途消費税、サービス料 10%頂戴いたします。
Please accept our service charge of 10% and 8% tax.

Chef / Ryoichi “TON” Mochizuki