

# Lunch Menu

## Menu A

はじまりの一皿  
Amuse

カブ ズワイガニ チキン  
Turnip, Snow Crab, Chicken

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 グリーンマスタード  
Roasted "Kato" Pork, Green Mustard Sauce  
(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

マグロ アボカド  
Tuna, Avocado

スクランブルエッグ  
Scramble Egg  
(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 冬野菜 黒トリュフ  
Wagyu "FURUNO" Beef,  
Seasonal Vegetables, Black Truffle

フォンダンショコラ  
Fondant Chocolate

食後のお飲物  
Coffee or Tea

¥10000

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 Tax 8%

Chef / Yoshi Matsuda