

Lunch Favorites

Tasting Menu

Amuse
はじまりの一皿

Bonito, Eggplant, Mimolette
鰹 秋茄子 ミモレット

Roasted Potato, Truffles Cream Sauce
じゃが芋 トリュフクリーム
(White Truffles +4000)
(Black Truffles +2000)

Roasted Pork, Celerirave Mushroom
松阪ポークのロースト セロリラブ 秋茸
(White Truffles +4000)
(Black Truffles +2000)

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

Coffee or Tea
食後のお飲物

5000yen

Seasonal Tasting Menu

Amuse
はじまりの一皿

Truffles, Burdock
秋トリュフ ごぼう

Sauteed Foie Gras
フォアグラソテー
(Black Truffles +2000)

Roasted Potato, Truffles Cream Sauce
じゃが芋 トリュフクリーム
(White Truffles +4000)
(Black Truffles +2000)

Wagyu Tenderloin Steak, From Miyazaki
和牛 テンダーロイン ステーキ 黒トリュフ
(White Truffles +4000)

Mont Blanc, Chestnut Ice Cream
モンブラン マロンアイス

Coffee or Tea
食後のお飲物

10000yen

Black Truffles Rice (For 2 people)
黒トリュフごはん (2名様分) 5000yen

White Truffles Rice (For 2 people)
白トリュフごはん (2名様分) 10000yen

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 / Fumihiko Nakamura