

## 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 +5000)  
(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 +5000)  
(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 +5000)  
(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 +5000)

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) 12000yen

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