

Lunch Menu

Menu A

はじまりの一皿
Amuse

マス ビーツ サワークリーム
Trout "Mie Cuit", Beets, Sour Cream

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)

鳥取産大山鶏のロースト 初夏野菜
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 ヤングコーン
Foie Gras, Baby Corn
(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 初夏野菜 黒トリュフ
Wagyu "FURUNO" Beef,
Seasonal Vegetables, Black Truffles

アメリカンチェリー クレープ
American Cherry, Crepe

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