

Lunch Menu

Menu A

はじまりの一皿
Amuse

車海老 “3 WAYS” サラダ仕立て
Tiger Prawns 3 ways

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)

伊達鶏のスローックック 初夏野菜 ファットロ
Slow-Cooked Chicken, Seasonal Vegetables, Farro
(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

水タコ 茄子
Octopus, Eggplant

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 初夏の野菜 黒トリュフ
Wagyu "FURUNO" Beef,
Seasonal Vegetables, Black Truffle

黒ゴマ ババロア ソルティクランブル
Black Sesame, Bavarois, Salty Crumbles

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