

Lunch Menu

Menu A

はじまりの一皿
Amuse

鱈 カリフラワー パイ
"Brandade", Cauliflower, Pie

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)
(白トリュフへ変更 Change to White Truffles + ¥4000)

和牛赤ワイン煮 パースニップ クスクス
Long-Braised Beef, Parsnip, Couscous
(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 フロマージュブラン
Truffles, Fromage Blanc

フォアグラ ファットピラフ スクワッシュ
Foie Gras, Farro Pilaf, Butternut Squash
(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)
(白トリュフへ変更 Change to White Truffles + ¥4000)

福岡県産ふるの牛 冬野菜 黒トリュフ
Wagyu "FURUNO" Beef,
Seasonal Vegetables, Black Truffles

チョコレート ピスタチオ
Chocolate, Pistachio

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)
白トリュフごはん (2名様分) ¥12,000
White 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 Tax 8%

Chef / Yoshi Matsuda