

Lunch Menu

Menu A

はじまりの一皿
Amuse

お魚のカルパッチョ
黒大根 カブ 菜の花
Fish Carpaccio, Radish, Turnip, "Nanohana"

北海道帯広なかやぶ農園 ジャガイモのロースト
トリュフクリームソース
Roasted Potato, Truffles Cream Sauce
(黒トリュフへ変更 Change to Black Truffles +¥2000)

群馬県産加藤ポークの低温調理
黒ゴマソース スライスしたトリュフ
Slow-Cooked "KATOH" Pork, Black Sesame Sauce
(黒トリュフへ変更 Change to Black Truffles +¥2000)

濃厚バニラアイスクリーム
トリュフキャラメルソース
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

秋トリュフ フロマーージュブラン
ビーツ アーモンド
Autumn Truffle, Fromage Blanc, Beets, Almonds

スクランブルエッグ
ビスク エンジェルシュリンプ
Scrambled Egg, Bisque, Angel Shrimp
(白トリュフへ変更 Change to White Truffles +¥5000)

北海道帯広なかやぶ農園 ジャガイモのロースト
トリュフクリームソース
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
京人参 かぶ 黒トリュフ
Wagyu "FURUNO" Beef,
Kyo-Carrot, Tokyo Turnip, Black Truffle

洋ナシ レモンカード
アーモンドクランブル
Pear, Lemon Cream, Almond

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