

TRUNK (KITCHEN)  
DINNER MENU

5-31 Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo 150-0001, JAPAN  
TRUNK(HOTEL)

COLD APPETIZERS

- Marinated Octopus with Lime Vinegar 1850
水蛸のマリネ ライムビネガー
Scallop & Kiwi Fruits Ceviche 1970
ホタテ貝とキウイフルーツのセヴィーチェ
Sesame & Nuts Flavored Guacamole Dip with Sweet Potato Chips 1390
胡麻とナッツのワカモレ スイートポテトのチップス
Marinated Olives 1040
オリーブのマリネ
Pate de Campagne 1970
パテドカンパーニュ
Assorted Appetizers (3 kinds) For 2 / 2200, For 3 / 2890
本日の前菜盛り合わせ (3種盛り合わせ)
Assorted Spanish Prosciutto (2 kinds) Half / 1040, Full / 1970
スペイン産プロシュート (2種盛り合わせ)
Cheese Platter (3 kinds) 1970
チーズプラッター (3種盛り合わせ)

HOT APPETIZERS

- 10- Seasonal Grilled Vegetables & Chickpeas Hummus 1850
旬のグリルベジタブル10種とひよこ豆のフムス
Soft-Shell Shrimp Fritter with Sriracha Sauce 1740
ソフトシェルシュリンプのフリット シラチャーソース
Squid Fritter with Smoked Paprika Mayonnaise 1740
小イカのフリット スモークパプリカマヨネーズ
Steamed Mussels with French Fries 1970
ムール貝の白ワイン蒸し フレンチフライ添え
Avocado & Zucchini Fritter with TOFU Mayonnaise 1390
アボカドとズッキーニのフリット 豆腐マヨネーズ
Crispy French Fries (Salt or Spicy Cajun) 930
フレンチフライ (塩 or スパイシーケイジャン)

SOUP

- Soup of the day 700
本日のスープ

SALADS

- Gizzard & Porched Egg Lyonnais Style 1740
砂肝とポーチドエッグ リヨネーズスタイル
Crab, Apple & Root Celery Remoulade 1850
カニ、リンゴ、根セロリのレムラード

PASTA & RISOTTO

- Carbonara with TOKYO EDO Miso - Spaghetti 2200
東京江戸味噌のカルボナーラ
Vongole Bianco with Clam, Green Vegetable & Garlic - Spaghetti 2200
アサリ、青菜、ガーリックのボンゴレビアンコ
Bolognese with Beef & Root Vegetable - Tagliatelle 2660
牛肉と根菜のボロネーゼ
Spinach Risotto with Fresh Mushroom 2080
マッシュルームとほうれん草のリゾット

ENTREES

- Bouillabaisse 3120
ブイヤベース
Salmon Meuniere with Creamy Mustard Sauce 3240
タスマニア産サーモンのムニエル クリーミーマスタードソース
Chicken Confit - KINSOU Chicken Chiba Pref with White Beans 2660
千葉県産 錦爽鶏のコンフィ 白いんげん豆添え
Roasted Pork - YAMATO Pork Gunma Pref with Spicy Honey Sauce 3120
群馬県産 やまと豚のロースト スパイシーハニースソース

CHARCOAL GRILL + SIDE

- Japanese Beef Thigh with Green Pepper Sauce 4100
国産牛もも肉のステーキ グリーンペッパーソース
US Angus Beef Sagari with Salsa Verde Sauce 3580
USアンガス牛 サガリのステーキ サルサヴェルデソース
100% Beef Hamburger Steak with Black Truffle Tapenade 2780
100%ビーフハンバーグステーキ 黒トリュフのタップナード
Olive Beef Sirloin from Shodoshima Island 6700
with Horseradish Sauce
"小豆島オリーブ牛" サーロインのグリル 西洋わさびのソース
US Angus Beef T-Bone Steak 7150
USアンガス牛 Tボーンステーキ

Choose your favorite 1 side with your ordered steak
ステーキと一緒にお好みのサイドデッシュをおひとつお選びください

Table with 2 columns: Sautéed Various Vegetables, Sautéed Various Mushrooms, Potato Confit, Baked Tomato.

DESSERTS

- Amaretto Flavored Blancmange with Seasonal Fruits 1040
アマレット風味のブランマンジェ 季節の果実添え
Custard Pudding with Caramel Sauce 810
キャラメルカスタードプリン
Chocolate Terrine 810
チョコレートテリーヌ
Cheesecake - Goat Milk Cheese 810
ゴートミルクのチーズケーキ
Assorted Ice Cream (2 kinds) 810
本日のアイスクリーム (2種盛り合わせ)

Recommend Menu
おすすめメニュー
Vegan Menu
動物性食品を一切使用していない料理です

Dishes are subject to change depending on the availability of ingredients.
Please inform our staff if you have food allergies or dietary restrictions.
Prices shown are inclusive of service charge(5%) and tax.
料理内容は食材の仕入れ具合により変更になる可能性があります。
食材アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。
表示価格にはサービス料(5%)に税金も含まれた価格となります。

