

TRUNK (KITCHEN)  
**COURSE MENU**

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

**STANDARD COURSE**

7140

■ **COLD APPETIZER**

Marinated Octopus with Lime Vinegar  
水蛸のマリネ ライムビネガー

■ **SALAD**

Crab, Apple & Root Celery Remoulade  
カニ、リンゴ、根セロリのレムラード

■ **HOT APPETIZER**

Squid Fritter with Smoked Paprika Mayonnaise  
小イカのフリット スモークパプリカマヨネーズ

■ **FISH**

Sauteed Fish of the day  
本日の鮮魚

■ **MAIN**

Charcoal Grilled US Angus Beef Sagari with Salsa Verde Sauce  
炭火焼 USアンガス牛 サガリのステーキ サルサヴェルデソース

■ **DESSERT**

Dessert of the day  
本日のデザート

**PREFIX COURSE**

9240

Please choose your favorite dish from the menu.  
メニューからそれぞれ好きな一皿をお選びください

■ **1st COLD APPETIZER**

Marinated Octopus with Lime Vinegar  
水蛸のマリネ ライムビネガー  
*or*

Sesame & Nuts Flavored Guacamole Dip with Sweet Potato Chips  
胡麻とナッツのワカモレ スイートポテトのチップス

■ **2nd COLD APPETIZER**

Crab, Apple & Root Celery Remoulade  
カニ、リンゴ、根セロリのレムラード  
*or*

Scallop & Kiwi Fruits Ceviche  
ホタテ貝とキウイフルーツのセビージェ

■ **HOT APPETIZER**

Squid Fritter with Smoked Paprika Mayonnaise  
小イカのフリット スモークパプリカマヨネーズ  
*or*

10-Seasonal Grilled Vegetables & Chickpeas Hummus  
旬のグリルベジタブル10種とひよこ豆のフムス

■ **FISH**

Sauteed Fish of the day & Langoustine  
本日の鮮魚と手長海老のソテー  
*or*

Salmon Meuniere with Creamy Mustard Sauce  
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

■ **MAIN**

Roasted Pork - YAMATO Pork Gunma Pref - with Spicy Honey Sauce  
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  
*or*

Charcoal Grilled Japanese Beef Thigh with Green Pepper Sauce  
炭火焼 国産牛もも肉のステーキ グリーンペッパーソース

■ **DESSERT**

Dessert of the day  
本日のデザート