

TRUNK (KITCHEN)

BRUNCH

Our Brunch is based on Japanese traditional idea of "One Soup and Three Side Dishes".
Please choose two appetizers, one each from main dish and soup.

一汁三菜の考えを基に、各国の食事を提供

前菜から2種、主菜と汁物から各一種ずつ選ぶプリフィックススタイル

3000

APPETIZER

SHIBUYA Mozzarella
Burrata and Tomato

渋谷モッツァレラブラータ&トマト

Eggs in Your Own Favorite Style

Omelet / Sunny-side up / Scrambled

タマゴ料理 お好きなスタイルで

オムレツ / 目玉焼き / ス克蘭ブルエッグ

Mediterranean-style

Octopus Marine

真たこの地中海風マリネ

Macrobiotic
Taboule Salad

マクロタブレサラダ

Hummus Black
Sesame Flavor

ヒヨコ豆のピューレ 黒ごま風味

Granola, Fruit
and Greek Yogurt

グラノーラ&グreekヨーグルト

MENTAI Vermicell Salad
with Mint Flavor

明太春雨サラダ ミント風味

MAIN DISH

Smoked Pork Back Rib Steak with Sweet Ginger Sauce

豚バラスモークステーキ スイートジンジャーソース

Spicy Chicken

モロッコ風スパイシーチキン

デザートのチャツネ添え

Veggie Burrito

ベジタブルブリトー

Beef Hamburger Steak

ビーフハンバーグステーキ

Miso Glazed Burnt Mackerel

サバの焦がし味噌漬けポワレ

Grilled TOKYO X Pork

東京X豚 肩ロースのグリル (+800)

Charcoal Grilled Dry Aged Sirloin Beef

ドライエイジング国産牛サーロイン (+1,200)

SOUP

Miso Soup

ミソスープ

Veggie Potage

ベジポタージュ

Minestrone

ミネストローネ

DESSERT

+300

Seasonal Dessert

季節のデザート

This Brunch menu comes with Green Salad and Bread or Rice.

As your drink, Coffee or Tea.

グリーンサラダ、パンまたはご飯、コーヒーまたは紅茶がセットです。