

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

Seafood Hash
シーフード ハッシュ

Macrobiotic
Taboule Salad
マクロタブレサラダ

Humus
of Avocado
アボカド フムス

Granola, Fruit
and Greek Yogurt
グラノーラ&グreekヨーグルト

Marinated
Cherry Blossom Trout
桜マスのマリネ

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

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 Glaged 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)

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

Clam Chowder
クラムチャウダー

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。