

TRUNK (KITCHEN)

DINNER

STARTER

SHIBUYA Mozzarella Burrata and Mango Passion Fruits with Honey Toast 渋谷モッツァレラブurrata&マンゴーパッションフルーツ	2900
Kale and Avocado Tacos カーリーケール&アボカドのタコス	1400
Macrobiotic Taboule Salad マクロタブレサラダ	1600
Fruit Tomato, Green Pepper, Red Onion and White Grape Salad with Gazpacho Sauce 夏のサラダ ガスパチョソース	1650
Vegetable Salad with Uncured Tuna and Poached Egg ポーチドエッグ&マグロ生ハムのサラダ	1700
Homemade Oil Sardine 自家製 真鱈のオイルサーディン	1600
Zucchini and Meat Gratin ズッキーニのミートグラタン	1700
Crab Souffle with Sea Urchin Cream Sauce ズワイ蟹のスフレケーキ 雲丹クリームソース	1950
Assorted Charcutrie シャルキトリー盛り合わせ	2800

PASTA

Rigatoni Pescatore リガトーニペスカトーレ	2200
Grilled Broccoli and Gluten-free Fusilli ブロッコリーのグリル&グルテンフリーフジッリ	1700

Entrees

Dry Aged Sirloin Hamburger Steak with Roquette 熟成国産サーロインのハンバーグステーキ & ルッコラセルパチコ	5200
Slow Roasted SHIRAOI Beef from Hokkaido with Grilled Vegetable 北海道白老牛の低温ロースト&ベジタブルグリル	4800
Teriyaki TOKYO X Pork with Sichuan Pepper and KUSHINSAI 東京 X 豚ロース 花椒の照り焼き&空芯菜	4100
Charcoal Grilled Duck and Eggplant フランス産仔鴨の炭火焼き&茄子	4000
Lamb and Couscous 仔羊のクスクス	3900

Grain

Silky Fowl's Egg and Bottarga as OJIYA 烏骨鶏の卵とカラスミのおじや	1000
Zhajiang SOBA ジャージャー蕎麦	650