

TRUNK (KITCHEN)

DINNER

STARTER

Honey Toast with SHIBUYA Mozzarella Burata, Mandarin Orange and Roasted Almonds 渋谷モッツァレラブラータ、蜜柑とローストアーモンドのハニートースト	2900
Roasted Beets, Pomegranate, Horseradish Tacos ビーツ、胡桃、ホースラディッシュのタコス	1400
Macrobiotic Taboule Salad ミノロメインレタス、ひじき、雑穀のタブレサラダ	1400
Marinated Cherry Blossom Trout, Mountain Asparagus and Vinegar Jelly 桜マスのマリネ、山うどと三杯酢のジュレ	1700
Assorted Charcuterie シャルキュトリー盛り合わせ (イベリコ生ハム、イタリア産サラミ、もち豚のパテドカンパーニュ)	2800
Poached White Asparagus with Sea Urchin and Mimollette Sauce ホワイトアスパラガスの温製 ウニとミモレットのソース	1650
Vegetable Salad with Uncured Tuna and Poached Egg ポーチドエッグ、燻製したマグロ生ハム、ローストベジタブルのサラダ	1700
Pumpkin and Gorgonzola Gratin かぼちゃ、ゴルゴンゾーラ、ニョッキのグラタン仕立て	1500
Scallops Poêle with Bisque Sauce 北海道産ホタテのポワレ、燻製じゃがいものビュレ、ヘーゼルナッツ、ビスクソース	1950

PASTA

Homemade Short Pasta, Seafood Ragout Sauce 自家製ショートパスタ、魚介のラグーソース	2200
Grilled Broccoli and Gluten-free Fusilli ブロッコリーのグリルとグルテンフリーフジッリ、豆乳クリームソース	1700

Entrees

Charcoal Grilled Dry Aged Sirloin Beef 400g 30日ドライエイジング 国産牛ホルスタイン種サーロインの炭火焼き スモークパプリカ醤油バター 自家製マスタード	9000
TOKYO X Roasted Pork Porchetta Cherry Tomato and Endive Salad “TOKYO X” 豚ロースト “ポルケッタ” チェリートマト、エンダイブとリンゴのサラダ	3600
Roasted Duck, Caramelized Carrot, Dukkah フランス産仔鴨とフォアグラのポワレ 人参のキャラメリゼ、デュカ	4200
Lamb Cous cous 仔羊肩肉の煮込み “クスクス” パセリ、黒マー油、自家製アリッサ	3900

Grain

Silky Fowl's Egg and Bottarga as OJIYA 烏骨鶏の卵とカラスミのおじや	1200
Rice Noodles with Yuzu and Clam シジミと柚子のライスヌードル	1000

TRUNK(HOTEL) will donate 5,000,000 yen from our sales per year to charitable organizations.
We hope this helps our guests connect to society with what we call "a life-sized social purpose" in their daily lives.
TRUNK(HOTEL)では、売上のうち500万円/年を寄付することを目指し日々を運営しています。
この活動を通じて、皆さまが日々のライフスタイルの中で、等身大で社会との接点を作る機会を創出していきます。

*寄付実績はTRUNK(HOTEL)公式WEBサイトでご確認いただけます。
*Donation results are announced on TRUNK(HOTEL)'s official website.

www.trunk-hotel.com/about/donation/

Prices are subject to 12% service charge. 表示金額には消費税が含まれております。別途12%のサービス料を頂戴します。