

## TRUNK (KITCHEN)

# DINNER

TRUNK(KITCHEN) は、東京SHIBUYA という様々なカルチャーが  
混ざり合う場所を舞台に多種多様な文化を織り交ぜたメニューをご用意。  
前菜 2 種、メイン、デザート、全 18 品の中から好きなもの  
をお選びいただけるプリフィックスコース。

Starter1、Starter2、Entrée、Dessert から1 種ずつ好きなものをお選びください。

### MENU A

**Starter1**

**Starter2**

**Entrée**

**Dessert**

**6800**



### MENU B

**Starter1**

**Starter2**

**Today fish**

\* 本日のお魚料理  
内容はスタッフまでお尋ねください。

**Entrée**

**Dessert**

**8800**

\* すべてのコースに、アミューズとブティフルがつきます。

### Starter1

SHIBUYA Mozzarella Burrata and Grapes with Honey Toast  
渋谷モッツァレラブラータ&葡萄 & パルサミコのハニートースト

Kale and Avocado Tacos

ローストピーツ、胡桃、ホースラディッシュのタコス

Macrobiotic Taboule Salad

ミニロメインレタスとヒジキのタブレ

Poireau Vinaigrette

ポロねぎとトリュフの温かいサラダ ””” ポワローヴィネグレット”

Assorted Charcutrie

シャルキュトリー盛り合わせ

### Starter2

Bonito 「TATAKI」 Cardamon Aioli Sauce

鰹のタタキ カルダモン風味のアイオリソース

Vegetable Salad, Uncured Tuna and Poached Egg

ポーチドエッグ&マグロ生ハムのサラダ

Pumpkin and Gorgonzola Gratin

かぼちゃとゴルゴンゾーラのグラタン

Scallops Poele with Bisque Sauce

ホタテのポワレ イカスのクランブル ビスクソース

### Entrée

Charcoal Grilled WAGYU Hamburger Steak

黒毛和牛の炭火焼きハンバーグステーキ (+1000)

Roasted Hokkaido SHIRAOI Beef Black Garlic Glazed

30 日間ドライエイジング 国産牛ホルスタイン種サーロイン (+1000)

TOKYO X Pork Milanese

東京X豚のミラノ風カツレット

Roasted Duck with Carotte Caramelized

フランス産仔鴨のロースト 人参のキャラメリゼ

Lamb CousCous

仔羊のクスクス

### Dessert

Crème d’anjou

“クレームダンジュ” フレッシュチーズのムース

New York Cheese Cake

ニューヨークチーズケーキ

Gluten-Free Banana Muffin

グルテンフリーバナナマフィン&バナナのキャラメリゼ

Today’s Seasonal Dessert

本日の季節デザート