

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。
* +¥1,000 で Today's Seafood をコースに加えられます

MENU

Amuse

Starter1

Starter2

*Today's Seafood

Entrée

Dessert

Petit fours

6800~

*すべてのコースに、アミューズとプティフルがつきます。

Starter1

Macrobiotic Taboule Salad

ミニロメインレタス、ひじき、雑穀のタブレサラダ

Roasted Beets,Pomegranate,Horseradish Tacos

ビーツ、胡桃、ホースラディッシュのタコス

Pâté de Campagne

レバーたっぷりパテドカンパーニュ 自家製ピクルス

Honey Toast with SHIBUYA Mozzarella Burata,Mandarin Orange and Roasted Almonds (+¥500)

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

Poached White Asparagus with Sea Urchin and Mimolette Sauce (+¥500)

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

Starter2

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

Vegetable Salad, Uncured Tuna and Poached Egg

ポーチドエッグ、燻製したマグロの生ハム、ローストベジタブルのサラダ

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

Scallops Poêle with Bisque Sauce (+¥1,000)

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

*Today's Seafood

内容はスタッフまでお尋ねください。

Entrée

TOKYO X Roasted Pork Porchetta Cherry Tomato and Endive Salad

“TOKYO X” 豚のロースト“ボルケッタ”チェリートマト、エンダイブとリンゴのサラダ

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

Roasted Duck,Caramelized Carrot,Dukkah (+¥1,500)

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

Charcoal Grilled Dry Aged Sirloin Beef (+¥2,000)

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

スモークパブリカ醤油バター 自家製マスタード

Dessert

Crème d'anjou

“クレームダンジュ” 求肥で包まれたフレッシュチーズのムース

New York Cheese Tarte

ニューヨークベイクドチーズタルト、ルパープの苺コンフィチュール

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、クレームシャンティ

Today's Seasonal Dessert

本日の季節デザート

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。