

DINNER MENU

COLD APPETIZERS

- Burrata Cheese from Shibuya**
with Assorted Seasonal Vegetables 3540
渋谷モツァレラブッラータ 旬野菜の取り合わせ
- Burrata Cheese from Shibuya**
with Seasonal Fruits 3540
渋谷モツァレラブッラータ 旬のフルーツ
- Sesame and Nuts Flavored Guacamole Dip** 1390
胡麻とナッツのワカモレ
- Assorted Charcuterie** Half / 1310, Full / 2590
シャルキトリの盛り合わせ
- Pate de Campagne** 1870
パテ・ド・カンパーニュ
- Straw-Grilled Carpaccio with Soy Yogurt and Raifort Sauce** ... 2430
旬の鮮魚の薫焼きカルパッチョ 豆乳ヨーグルトレフォールソース
- Marinated Olives** 1040
オリーブのマリネ
- Cheese Platter (3 kinds)** 1970
チーズプラッター (3種盛り合わせ)

HOT APPETIZERS

- Soy Meat Rolled Cabbage with Celery Root Sauce** 1450
ソイミートのロールキャベツ 根セロリのソース
- Fried Soft Shell Shrimp with Sriracha Sauce** 1690
ソフトシェルシュリンプのフリット シラチャーソース
- 10 - Seasonal Grilled Vegetables and Chickpeas Hummus**... 1970
旬のグリルベジタブル10種とひよこ豆のフムス
- Steamed Mussels with French Fries** 2200
ムール貝の白ワイン蒸し フレンチフライ添え
- Crispy Tripe with Caciocavallo and Gratin Made Soup** 2310
焼きトリッパとカチョカパロのグラタンスープ仕立て
- Avocado and Zucchini Fritters with TOFU Mayonnaise** 1420
アボカドとズッキーニのフリット 豆腐マヨネーズ
- Crispy French Fries (Salt or Spicy Cajun)** 990
フレンチフライ (塩 or スパイシーケイジャン)

SOUP

- Soup of the day** 780
本日のスープ

SALAD

- Gizzard & Parched Egg** 1740
“リヨン風サラダ” 砂肝とポーチドエッグ
- Green Salad with Sherry Vinegar Dressing** ... Half / 880, Full / 1540
グリーンサラダ シェリービネガードレッシング

PASTA & RISOTTO

- Carbonara with Tokyo Edo Miso - Spaghetti** 2320
東京江戸味噌のカルボナーラ
- Vongolebianco with Clam, Green Vegetable and Garlic - Spaghetti**... 2200
アサリと青菜とガーリックのボンゴレビアンコ
- Bolognese with Beef and Vegetables - Rigatoni** 2600
牛肉と野菜のポロネーゼ
- Mushroom and Burdock Black Truffle Risotto** 2140
キノコとゴボウ 黒トリュフのリゾット

ENTREES

- Vegan Sausage “Pot-Au-Feu”** 2780
ビーガンボトフ プラントベースソーセージ
- Sauteed Seasonal Fish with Salsa Verde Sauce** 2720
鮮魚のソテー サルサヴェルデソース
- Grilled Swordfish with Dried Tomato Sauce** 2980
メカジキのグリル ドライトマトソース
- Roasted “KINSOU” Chicken from Chiba Pref with Hot Chili Sauce** 2980
千葉県産錦鶏どりのロースト ホットチリソース
- Roasted Pork - YAMATO Pork Gunma Pref with Black Pepper Cream Sauce** 3240
群馬県産 やまと豚のロースト ブラックペッパークリームソース
- Roasted bone in Lamb Rack from Australia with Couscous and Traditional Ratatouille** 3410
オーストラリア産 骨付き仔羊背肉のロースト クスクスとラタトゥイユ

CHARCOAL GRILL + SIDE

- Japanese Beef Thigh with Green Pepper Sauce** 4350
国産牛もも肉のステーキ グリーンペッパーソース
- EZO Deer Shank Carbonard with Butter pasta** 4850
蝦夷鹿スネ肉のカルボナーダ たっぷりバターのスイユ
- 100% Beef Hamburger Steak with Black Truffle Tapenade** 3180
100%ビーフハンバーグステーキ 黒トリュフのタップナーダ
- Japanese Beef Fillet Steak with Red Wine Sauce** 6980
国産牛ヒレ肉のステーキ 赤ワインソース
- US Angus Beef T-Bone** 7800
USアンガス牛 Tボーンステーキ

Choose one side dish for your stake

ステーキとご一緒にお好みのサイドデッシュをおひとつお選びください

Sauteed Various Vegetables
ベジタブルソテーSauteed Various Mushrooms
マッシュルームソテーPotato Confit
ポテトコンフィBaked Tomato
ベイクドトマト

DESSERT

- Pavlova with Maron & Ram Glacé and Orange Confit** 1160
バヴロバ マロンとダークラムのグラス オレンジのコンフィ
- Custard Pudding with Caramel Sauce** 810
カスタードプリン キャラメルソース
- Chocolate Terrine** 810
チョコレートテリーヌ
- Cheesecake - Goat Milk Cheese** 810
ゴートミルクのチーズケーキ
- Assorted Ice Cream (2kinds)** 810
本日のアイスクリーム (2種盛り合わせ)

Recommend Menu
おすすめメニューVegan Vegan Menu
動物性食品を一切使用していない料理です

Dishes are subject to change depending on the availability of ingredients.
Please inform our staff if you have food allergies or dietary restrictions. All listed prices are including tax.
料理内容は食材の仕入れ具合により変更になる可能性があります
食材アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください 表示価格はすべて税込み価格です

DINNER DRINK MENU

Beverages & Wines

SPARKLING WINE & BUBBLES

Privat Brut Nature Reserva 2018 1350
 プリヴァット ブリュット ナチュレ レゼルヴァ 2018
 Spain Catalunya / Chardonnay

Mimosa 1350
 ミモザ

Bellini 1350
 ベリーニ

WHITE WINE

Château Petit Roubié Picpoul de Pinet 2021 1280
 シャトー プティルピエ ビタブルド ピネ 2021
 France Languedoc-Roussillon / Picpoul

Riesling Sophie Schaal 2021 1280
 リースリング ソフィー シャール 2021
 France Alsace / Riesling

Cartlige & Brown 2020 1350
 カートリッジ & ブラウン 2020
 USA North Cost / Chardonnay

RED WINE

Weemala Pinot Noir 2021 1210
 ウィマラ ピノ・ノワール 2021
 Australia New South Wales / Pinot Noir

Tsitska Otskhanuri Sapere 2019 1350
 ツィツカ オツハヌリ サペレ2019
 Georgia Imereti / Tsitska

Tonon 2016 1380
 トノン 2016
 Italy Veneto / Cabernet Sauvignon

NATURAL WINE

Natural Wine of the day 1210~
 本日のナチュラルワイン

Anatrino 2021 (ORANGE) 1320
 アナトリーノ 2021
 Italy Toscana / Trebbiano

TONI Gruner Veltliner 2021 (WHITE) 1320
 トーニ グリュナー・ヴェルトリーナー 2021
 Austria Wagram / GrunerVeltliner

Costières de Nîmes 2019 (RED) 1320
 コスティエール・ド・ニーム 2019
 France Côtes du Rhône / Shiraz

We also available to provide the Natural wines which not on this menu. Please feel free ask the staff.
 本メニューに記載していないナチュラルワインも数多く取り揃えております お気軽にスタッフまでご相談ください

BOTTELE BEER

Heartland 1040
 ハートランド

DRAFT BEER

Far Yeast Tokyo White 1160
 ファーイースト 東京 ホワイト

Far Yeast Tokyo IPA 1160
 ファーイースト 東京 IPA

WHISKY

SODA +100

Dewars 990
 デュワーズ

Chivas Regal Mizunara 1320
 シーバスリーガル "ミズナラ"

Hakushu 1540
 白州

Yamazaki 1540
 山崎

COCKTAIL

Gin Tonic 1040
 ジントニック

Vermouth Cassis 1040
 ベルモット & カシス

SAKE

Modan Senkin Muku 1160
 モダン 仙禽 無垢
 Japan Yamadanishiki

Non - Alcohol Beverage

RESTORE - ade

TRUNK(KITCHEN) オリジナルドリンク
 現代人に不足しがちな "ビタミン" や "ミネラル" にフォーカスし
 料理との相性を考え開発した新感覚のペアリングドリンク

PAIRING - 3kinds- 2500

Fresh Fruits 1040
 ビタミンの働きで、糖質の分解・代謝を促し、エネルギーに変える

Fermented Fruits 1040
 酢酸の持つビタミンの効果で疲労回復を円滑にし、腸の動きを活発にする

Mineral Salts 1160
 体の維持・代謝をコントロールし、神経や筋肉機能を保つ

NON - ALCOHOL SPARKLING

L'ARTISAN DU THÉ White Tea Sparkling 1160
 ラルチザン デュ テ ホワイトティー スパークリング
 France White tea / Apple / Sea buckthorn

SOFT DRINK

Coca Cola 690
 コカコーラ

Organic Orange Juice 690
 オーガニックオレンジジュース

Ginger Ale 690
 ジンジャーエール

Organic Apple Juice 690
 オーガニックアップルジュース

Peach Juice 690
 ピーチジュース

COFFEE & TEA

Coffee (HOT / ICE) 690
 コーヒー

Herbal Peppermint Caffeine Free (HOT).... 690
 ハーバルペパーミントノンカフェイン

Espresso (s) 690 / (w) 990
 エスプレッソ

Seasonal Tea (HOT) 690
 季節の紅茶

Café Latte (HOT / ICE) 790
 カフェラテ

Yuzu Green Tea GEN GEN AN (ICE) 690
 ゆず緑茶 幻幻庵

Blended Darjeeling (HOT / ICE) 690
 ブレンドット ダージリン

Red Roasted Green Tea (HOT) 690
 紅ほうじ茶

BOTTLE WINE MENU

CHAMPAGNE

Piper Heidsieck Brut	10400
パイパー エドシック ブリュット France Champagne / Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	
Perrier Jouët Grand Brut	16600
ペリエ ジュエ グラン ブリュット France Champagne / Chardonnay / Pinot Noir / Pinot Meunier	
Veuve Clicquot Rose	34500
ヴーヴクリコ ロゼ France Champagne / Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	
Dom Perignon	60000
ドン ペリニオン France Champagne / Pinot Noir, Chardonnay	
Krug Grande Cuvee Edition	71400
クリュッグ グランド キュヴェ エディション France Champagne / Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	

WHITE WINE

Château Petit Roubié Picpoul de Pinet 2021	7200
シャトー プティルビエ ピクプーールドピネ 2021 France Languedoc-Roussillon / Picpoul	
Weingut Weszeli Grüner Veltliner 2020	8300
ヴェイングート ヴェスリ グリュナー ヴェルトリナー 2020 Austria Kamptal / Grüner Veltliner	
Riesling Sophie Schaal 2021	8400
リースリング ソフィー シャール 2021 France Alsace / Riesling	
Cartlige & Browne 2020	8700
カートリッジ & ブラウン 2020 USA North Cost / Chardonnay	
Sancerre Les Grandmontains Domaine Laporte 2020	12200
サンセール レ グランモンタナ ドメーヌ ラポルト 2020 France Loire / Sauvignon Blanc	
Donkey & Goat Eliza Barsotti Vineyard 2018	13800
ドンキー & ゴート エリザ バルソッティ ヴィンヤード 2018 USA Napa Valley / Clairette Blanche	
Château de Fleys Chablis 1er Cru Mont de Milieu	16200
シャトー ド フレイ シャブリ ブルミエ クリュ モンド ミリュール France Bourgogne / Chardonnay	

RED WINE

Weemala Pinot Noir 2021	7600
ウイマアラ ピノノワール 2021 Australia New South Wales / Pinot Noir	
Saumur Champigny	7900
La Voltige des Clos Maurice 2020 ソミュール シャンピニー ラ ヴォルティージュ デュ クロ モーリス 2020 France Loire / Cabernet Franc	
Tsitska Otskhanuri Sapere 2019	8900
ツツカ オツハヌリ サペレ 2019 Georgia Imereti / Tsitska	
Tonon 2016	9300
トン 2016 Italy Veneto / Cabernet Sauvignon	
Tempo D'angelus 2020	10300
テンポ ダンジェリウス 2020 France Bordeaux Saint-Émilion / Merlot	
Domaine Regnard	13500
Maranges 1er Cru Les Clos Roussots 2020 ドメーヌ ルニャール マランジュ ブルミエ クリュ レクロルソ 2020 France Bourgogne / Pinot Noir	
Château Haut - Marbuzet 2015	16600
シャトー・オー・マルビュゼ 2015 France Bordeaux, St-Estephe / Cabernet Sauvignon Merlot / Cabernet Franc / Malbec	

NATURAL WINE

CHAMPAGNE

Richard Cherlin Brut Carte d'Or NV	16600
リシャール シュルラン ブリュット カルト ドール NV France Champagne / Pinot Noir, Chardonnay	

SPARKLING

Privat Brut Nature Reserva 2018	7800
ブリヴァット ブリュット ナチュレ レゼルヴァ 2018 Spain Catalunya / Chardonnay	

WHITE WINE

Milleuve 2020	8200
ミッレウーヴェ 2020 Italy Friuli-Venezia Giulia / Friulano, Malvasia, Chardonnay	
TONI Gruner Veltliner 2021	8900
トニ グリュナー・ヴェルトリナー 2021 Austria Wagram / Gruner Veltliner	
Bassac Le Manpôt 2020	9300
バスាក់ ルマンポ 2020 France Languedoc / Chardonnay	

ORANGE WINE

Anatrino 2021	9300
アナトリーノ 2021 Italy Toscana / Trebbiano	
Koshu FOS COCO FARM & WINERY 2020	10400
甲州 FOS ココファーム & ワイナリー 2020 Japan Tochigi / Koshu	

RED WINE

Costières de Nîmes 2021	8200
コスティエール・ド・ニーム 2021 France Côtes du Rhône / Shiraz	

We also available to provide the Natural wines which not on this menu. Please feel free ask the staff.

本メニューに記載していないナチュラルワインも数多く取り揃えております。お気軽にスタッフまでご相談ください

NON - ALCOHOL SPARKLING

L'ARTISAN DU THÉ White Tea Sparkling	7200
ラルチザン デュ テ ホワイトティー スパークリング France / White tea / Apple / Sea buckthorn	

Prices shown are inclusive of service charge(5%) and tax.
表示価格にはサービス料(5%)に税金も含まれた価格となります

