

THE MOMENT

期間
11/1 ~
12/18

AUTOMNE ~フォアグラとトリュフ~

コースのみ ￥10,000 / ペアリングコース ￥16,000 ※サービス料・消費税込
＜4種類のペアリンググラスワイン付き＞

トリュフの豊潤な香りで秋を感じ、
フォアグラは贅沢に冷製と温製の2種類をご用意
食材豊かな秋の食材と王道のフランス料理をお楽しみください



THE MOMENT スペシャルテ
フォアグラと無花果のテリーヌ



フォアグラとトリュフのコースは
ダイニング席での提供となります



鴨のローストと
フォアグラとトリュフのシャスール

THE MOMENT LUXE

期間
11/1 ~
12/18

大間まぐろと九州産黒毛和牛

コースのみ ￥20,000 / ペアリングコース ￥26,000 ※サービス料・消費税込
＜4種類のペアリンググラスワイン付き＞

黒いダイヤと呼ばれるクロマグロ（通称：本マグロ）
津軽海峡に面した下北半島大間町で水揚げされた最高級品の大間まぐろ
大間まぐろの神髄、脂の甘みと赤身の旨みをお楽しみください



大間まぐろの異なった部位
を味わえるこの時期だけのコース



大間まぐろと九州産黒毛和牛コースは、
鉄板焼きカウンターでの提供となります



大間まぐろの造り3種
中トロ、大トロ炙り、赤身 など

RESTAURANT
THE MOMENT

ご予約・お問合せ
TEL:096-241-9827

熊本市中央区桜町3-20 サクラマチクマモト
KOKO HOTEL Premier 熊本内14F
営業時間 12:00-15:00 (14時最終入店)
18:00-22:00 (20時最終予約)



homepage