

COURSE MENU

CHEF'S DINNER

AMUSE

始まりの一皿
Amuse

APPETIZER

天使のサラダ ~季節のおすすめ食材で~
Chef's Special Appetizer

SOUP

本日のスープ
Soup of the day

SEAFOOD DISH

本日の魚料理
Fish of the day

国産帆立貝の鉄板焼き 夏野菜のアンティポワーズソース
Teppan-Seared Domestic Scallops with Antiboise Sauce

カナダ産オマールヌーヴォーのグリル ラビゴットソース +¥時価
Grilled Canadian Homard Nouveau with Ravigote Sauce +¥ Market Price

MEAT DISH

エシカルな鹿肉のハンバーグ 温度たまごを添えた夏野菜カレーソース
Sustainably Sourced Venison Hamburg Steak Served in a Spiced Summer Vegetable Curry sauce topped with a Soft Boiled Egg

国産牛フィレ肉のグリル トウモロコシのデグリネゾン グレービーソース
Grilled Japanese Beef Fillet with Gravy Sauce

東京都あきる野市竹内牧場より届いた秋川牛ロース肉の鉄板焼き
わさびソース +¥3,306 (4,000)

Akiruno, Tokyo - Takeuchi Ranch Teppan-Grilled Akikawa Beef Loin with Wasabi Sauce

DESSERT

白桃のブランマンジェ バニラアイスクリームとともに
White Peach Blancmange Served with Vanilla Ice Cream

創作パフェ +¥662 (800)
Special Parfait

パン、コーヒー または 紅茶
Bread, Coffee or Tea

¥9,091 (11,000)
4種のワインペアリングセット +¥4,959 (6,000)
Please enjoy 4 wine pairings carefully selected by the sommelier.

VEGETABLES COURSE

APPETIZER

夏野菜のギリシャ風サラダ
Greek-Style Summer Vegetable Salad

SOUP

スパイス香るごろごろ野菜のスープ
Aromatic Spice Vegetable Soup

MAIN DISH

ホテルで育てたバジル香る夏野菜のピッツァ
Summer Vegetable Pizza Garnished with Fragrant Basil from Our Hotel's Herb Garden

夏野菜のグリル
Grilled Summer Vegetable

DESSERT

トマトと生姜のジェラート
Tomato and Ginger Gelato

パン、コーヒー または 紅茶
Bread, Coffee or Tea

¥5,042 (6,100)

() 内の料金は、サービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。

Prices in parentheses () represent the total of each menu item inclusive of service charge and consumption tax.

仕入れの状況により、メニュー内容および食材の産地が一部変更となる場合がございます。

Please note that due to daily changes in products availability and quality, menu items and production area may vary.

メニューに使用しているアレルギー食材は、下記表示を併せてご確認ください。

Please also check the following picture for allergenic ingredients used in the menu.

料理は全てアレルギーを含む他の料理と同一の厨房で調理を行い、調理器具及び洗浄機器も共通のものを使用している為、アレルギー物質が混入する可能性があります。

All dishes are prepared in the same kitchen with other dishes containing allergens, and the same cooking utensils and cleaning equipment are used, so there is a possibility that allergenic substances may be mixed in.

A えび
Shrimp

B かに
Crab

C くるみ
Walnut

D 小麦
Wheat

E そば
Buckwheat

F 卵
Egg

G 乳
Dairy

H 落花生
Peanut

I カシューナッツ
Cashew Nuts

PREFIX DINNER

APPETIZER

豊洲市場より届いた真鯛のカルパッチョ しその香り
Toyosu Market Sea Bream Carpaccio

SOUP

本日のスープ
Soup of the day

MAIN DISH

本日の魚と海老、浅利のプランチャー焼き
夏野菜のアンティポワーズソース
Catch of the Day-Prawn and Manila Clams à la Plancha with Antiboise Sauce

カナダ産オマールヌーヴォーのグリル ラビゴットソース +¥時価
Grilled Canadian Homard Nouveau with Ravigote Sauce +¥ Market Price

東京都立川市古川畜産より届いた柔豚のグリル
八王子産パッションフルーツソースとマンゴーとともに
Grilled 'Yawara' Pork from Furukawa Farm in Tachikawa, Tokyo with Hachioji Passion Fruit and Mango Coulis

東京都あきる野市竹内牧場より届いた秋川牛のコンフィー
ラビゴットソース
Akikawa Beef Confit from Takeuchi Ranch in Akiruno, Tokyo with Ravigote Sauce

国産牛フィレ肉のグリル トウモロコシのデグリネゾン
グレービーソース +¥1,653 (2,000)
Grilled Japanese Beef Fillet with Gravy Sauce

DESSERT

白桃のブランマンジェ バニラアイスクリームとともに
White Peach Blancmange Served with Vanilla Ice Cream

創作パフェ +¥662 (800)
Special Parfait

パン、コーヒー または 紅茶
Bread, Coffee or Tea

¥5,951 (7,200)
3種のワインペアリングセット +¥4,546 (5,500)
Please enjoy 3 wine pairings carefully selected by the sommelier.

GROUP PLAN

(2名様より) 90分フリードリンク付き、大皿料理をシェアするプラン
Two or more people can order.

3種のカナッペ
Trio of Canapés

水耕栽培レタスのグリーンサラダ
Hydroponic Lettuce Green Salad

白身魚、ムール貝、浅利のアクアパッツァ
Acqua Pazza of Coastal White Fish, Mussels and Manila Clams

ガーリックビーフステーキ&オニオンフライ
Garlic-Crusted Beef Steak Served alongside crisp, Golden Onion Frills

一口ヌードル
Bite-sized Noodle

グラスデザート
Glass Dessert

グラスデザートを3種のTOKYOスイーツ~プリン・マドレーヌ・ジェラート~へ変更
+¥579 (700)
Change Glass Dessert to 3 kinds of Tokyo Sweets ~ pudding, madeleine, and gelato ~

コーヒー または 紅茶を追加 +¥579 (700)
Coffee or Tea

All-you-can-drink included / per person お一人様 ¥5,951 (7,200)