

## APPETIZERS &amp; SALAD

## Pâté de Campagne

Tokyo Kale Salad, Grain Mustard, Dates Purée

パテドカンパーニュ

東京産ケールと粒マスタードのサラダ、茗荷のピクルス  
デーツと梅干しのピューレ

3200

## Bonito Crudo

Tomato Vinaigrette, Mashed Avocado &amp; Wasabi, Tokyo Soy Sauce

鯉のマリネ

フルーツトマトヴィネグレット

山葵とアボカドのエクラゼ、東京醤油

3400

## Lyonnais Salad

Duck Gizzard Confit, Bacon, Tokyo Arugula

リヨン風サラダ

北海道産鴨砂肝のコンフィ、ベーコン、東京産ルッコラ

3400

## Tokyo Burrata Caprese

Dried Tomatoes, Pistachios, Tokyo Black Vinegar Reduction

東京ブラータ カプレーゼ

ドライトマト、ピスタチオ、東京黒酢

4600

## SOUP &amp; PASTA

## Chilled Corn Soup (Vegan)

Curry Powder, Corn Chips, Soy Milk

とうもろこしの冷製スープ(ヴィーガン)

カレーパウダー、コーンチップス、豆乳クリーム

2200

## Seasonal Vegetable Spaghetti (Vegan)

Black Olives, Capers, Marinara Sauce

農園野菜のスパゲッティ(ヴィーガン)

ブラックオリーブ、ケッパー、マリナーソース

2400

## Tagliatelle with Chicken &amp; Mushroom Blanquette

Parmesan, Sansho Pepper

タリアテッレとチキンマッシュルームブランケット

パルメザン、花山椒

2400

## Baked Lasagna

Wagyu Beef Bolognese Sauce, Mornay Sauce, Parmesan

ラザニア

和牛ボロネーゼソース、モルネーソース、パルメザン

3600

## MAIN COURSE

## Aomori Duck Confit

Tokyo Kale Salad, Chili Mustard, Aligot

青森県産鴨もも肉のコンフィ

東京産ケールのサラダ、かんずりマスタード、アリゴ

4200

## Roasted Hokkaido Flounder

Simmered Yoko Farm Vegetables, Brown Butter Sauce

骨付き北海道産平目のムニエル

陽子ファーム季節野菜のエチュペ、出汁

焦がしバターソース

4900

## Grilled Salmon Trout

Fennel Confit, Parmesan Risotto, Saffron Clam Jus

阿武隈川メイプルサーモンのグリル

フェネルコンフィ、三つ葉のリゾット

アサリとサフランのソース

4900

## Roasted Vegetables Casserole (Vegan)

Tomato &amp; Olive Paste, Avocado, Thyme

農園野菜のロースト(ヴィーガン)

トマトとオリーブのペースト、アボカド、タイム

3400

## Slow Roasted Niigata Pork

Stewed Beans, Piperade, Fried Green Sweet Chili

低温調理した鬼の宝ポークのグリル

国産豆の煮込み、ピペラード、万願寺唐辛子のフリット

5200

## Beef &amp; Potato Casserole

Wagyu Ragout, Mashed Potatoes, Gruyère Cheese Crust

アッシパルマンティエ

和牛の煮込み、マッシュポテト

グリュイエールチーズクラスト

5600

## Steak Frites

Japanese Beef Bavette Steak, French Fries, Beef Jus, Wasabi

ステーキフリット

国産牛バヴェットステーキ

フレンチフライ、ビーフジュ、山葵

8900

## SIGNATURE DISHES FOR TWO

## Roasted Whole Chicken

Herb Roasted Seasonal Vegetable, Yuzu Kosho, Lemon

Tokyo Miso &amp; Herb Jus

ローストチキン

農園野菜のハーブロースト、東京産柚子胡椒、レモン

東京味噌とフレッシュハーブソース

7600

## Wagyu Strip Steak au Poivre

Herb Roasted Potato, Farm Vegetable, Hokkaido Brandy Sauce

赤牛サーロインステーキ・オ・ポワブル

ハーブローストポテト、農園野菜、北海道ブランデーソース

24000

## Bouillabaisse

Market Fish of The Day, Roasted European Lobster, Saffron Broth, Rouille

ブイヤベース

季節の鮮魚、ブルーロブスターのロースト、サフラン入り出汁、かんずりルイユ

19800

Prices include 15% service charge and consumption tax. If you have any concerns regarding food allergies or dietary restrictions, please alert our staff prior to serving yourself.  
表記料金には消費税とサービス料15%が含まれております。食物アレルギーや食事制限についてご心配な方は、お召し上がりになる前にスタッフにお申し付けください。

## TO SHARE

## Local Artisanal Charcuterie Board

Pickles, Grain Mustard, Grilled Sourdough

国産コールドカットセクション

ピクルス、粒マスタード、サワードウトースト

4600

## Cheese Selections

Raisin, Honey, Walnut Bread

チーズセクション

レーズン、はちみつ、クルミブレッド

4600

## Tarte Flambée

Crème Fraîche, Gruyère, Bacon, Onion

タルトフランベ

クレームフレッシュ、グリュイエールチーズ

ベーコン、オニオン

3900

## SIDES

## Green Salad (Vegan)

White Balsamic Dressing

グリーンサラダ(ヴィーガン)

ホワイトバルサミコドレッシング

1000

## Roasted Broccoli (Vegan)

Thyme, Garlic

ブロッコリーのロースト(ヴィーガン)

タイム、ガーリック

1000

## French Fries

Mimolette

フレンチフライ

ミモレット

1000

## Mashed Potato (Vegetarian)

Fried Onion

マッシュポテト(ベジタリアン)

フライドオニオン

1000

## Grilled Eringi Mushroom (Vegetarian)

Garlic Butter Sauce

エリンギのグリル(ベジタリアン)

ガーリックバターソース

1000

---

---

## DESSERT

Melon & Cream Layer Cake (*Vegetarian, 4 to 6 Per Serving*) 9800  
メロンショートケーキ(ベジタリアン、4~6名様分)

Selection of Chocolates (*Vegetarian*) 2400  
チョコレートセレクション(ベジタリアン)

White Peach Paris-Brest (*Vegetarian*) 2000  
*White Peach Confiture, Earl Grey Ice Cream*  
ピーチ パリ-ブレスト(ベジタリアン)  
ピーチコンフィチュール、アールグレイアイスクリーム

Passion Fruit & Coconut Savarin 1800  
*Passion Fruit Gelée, Coconut Cream, Coconut Meringue*  
パッションフルーツ ココナッツ サバラン  
パッションフルーツジュレ、ココナッツクリーム、ココナッツメレンゲ

Gâteau au Chocolat (*Vegetarian*) 1800  
*Chantilly Cream, Fig Confit*  
ガトーショコラ (ベジタリアン)  
シャンティクリーム、イチジクのコンフィ

Crème Caramel (*Vegetarian*)  
1700  
*Fresh Plum, Vanilla Ice Cream*  
クレーンカラメル(ベジタリアン)  
フレッシュプラム、バニラアイスクリーム

Ice Cream & Sorbet (Select any 2 scoops) 1600  
アイスクリーム & シャーベット (2スcoopお選びください)

Ice Cream  
*Vanilla, Uji Matcha & Organic Green Tea*  
アイスクリーム  
バニラ、宇治抹茶とオーガニック緑茶

Sorbet  
*Strawberry & Honey (Vegetarian)*  
*Ultra-Luxury Chocolate (Vegan)*  
シャーベット  
ストロベリーとハニー (ベジタリアン)

*Prices include 15% service charge and consumption tax.*

表記料金には消費税とサービス料15%が含まれております。

Any food allergies should be informed to our service staff at the time of reservation or at the restaurant.

食物アレルギーがある方は、ご予約時または店舗にて、サービススタッフまでお知らせくださいますようお願いいたします。

Please note that the menus are subject to change without notice.  
メニュー内容や価格などは予告なく変更する場合がございます。  
予めご了承ください。

〒104-0061 東京都中央区銀座 2-8-13  
2-8-13 Ginza, Chuo-ku, Tokyo 104-0061  
03 6228 7644 [www.editionhotels.com](http://www.editionhotels.com)