

## AT EDITION

## ANTIPASTI

**Parmigiana (Vegetarian)**

Warm Eggplant Cake, Parmigiana Style  
Tomatoes Coulis

茄子とトマトのグラタン (ベジタリアン)  
トマトクーリ、パルミジャーノレッジャーノ  
3200

**Burrata (Vegetarian)**

Fruits Tomatoes, Basil, Balsamic Sauce  
ブラッティーナ (ベジタリアン)

フルーツトマト、バジル、バルサミコソース  
3200

**Rucola (Vegetarian)**

Rocket Salad, Red Wine Poached Apple  
Gorgonzola, Walnut

ルッコラのサラダ (ベジタリアン)  
リンゴ、赤ワイン、ゴルゴンゾーラ、胡桃  
2400

**Vitello Tonnato**

Thinly Sliced Veal Loin, Tuna Sauce, Crispy Caper  
ヴィテロトンナート

イタリア産仔牛、ツナソース、クリスピーキャパー  
2800

**Frittura di Moscardini**

Deep Fried Calamari, Smoked Paprika  
Lime Scented Squid Ink Mayo

小イカのフリット  
スモークパブリカ、ライム、イカ墨マヨネーズ  
2400

**Carpaccio di Ricciola**

Marinated Amberjack Japanese Grade, Citrus Salad

宮崎県産鯛のマリネ  
柑橘のサラダ  
3400

**Tartare di Tonno Rosso**

Kalamata Olives, Cucumber, Lemon

本鯛のタルタル  
カラマタオリーブ、胡瓜、レモン  
3900

## ZUPPA

**Zuppa di Stagione (Vegetarian)**

Seasonal Soup

季節のスープ (ベジタリアン)  
1800

## PASTA

**Linguine Vongole**

Clam, Bottarga

リングイネボンゴレ  
浅利、カラスミ  
3000

**Spaghettoni ai tre Pomodori (Vegan)**

Drawn-Bronze Spaghettoni  
Edition Tomato Sauce

3種のトマトのスパゲッtone (ヴィーガン)  
エディショントマトソース  
2800

**Rigatoni all' Amatriciana**

Amatriciana Style, Crisp Pork Guanciale  
Pecorino Cheese

リガトーニのアマトリチャーナ  
グアンチャーレ、ペコリーノチーズ  
3000

**Casoncelli con Coda di Bue**

Ox Tail, Casoncelli, Butter and Meat Jus

牛テールのカゾンチェッリ  
セージ、バターソース  
3200

**Tagliatelle al Ragù'**

Hand-Cut Durum Wheat Tagliatelle  
Bolognese Sauce

タリアテッレボロネーゼ  
黒毛和牛ミートソース  
3600

**Lasagna**

Oven Baked Pasta Layers  
Ragout, Bechamel

クラシックラザニア  
パルミジャーノレッジャーノ、ラグー、ベシャメルソース  
3000

**Raviolone (Vegetarian)**

Runny Egg Yolk Raviolone with  
Spinach and Ricotta, Tomatoes Coulis, Sage

ラビオローネ (ベジタリアン)  
リコッタチーズとほうれん草  
トマトクーリ、セージ  
3000

**Maltagliati Funghi e Salciccia**

Homemade Free Formed Pasta  
Seasonal Mushroom & Porcini

季節の茸とサルシッチャのマルタリアーティ  
ポルチーニ茸  
3600

**Troccoli alla Carbonara**

Carbonara Sauce, Cage Free Egg  
Guanciale, Pecorino Cheese

トロッコリのカルボナーラ  
グアンチャーレ、ケージフリーエッグ  
黒胡椒、ペコリーノチーズ  
2800

## SECONDI PIATTI

**Pulpo**

Roasted Octopus, Sicilian Dressing  
Smashed Potato

北海道産北海蛸のロースト  
タジャスカオリーブ、シチリアドレッシング  
レモン、スマッシュポテト  
4000

**Merluzzo**

Codfish Mediterranean Style, Broccoli  
Sundried Tomatoes, Spicy Clams Broth

地中海風北海道産真鱈のロースト  
ブロッコリー  
サンドライトマト、浅利  
4500

**Zuppa di Pesce**

HAKODATE Market Seasonal Fish,  
HOKKAIDO Surf Clam, Saffron

ズッパディペッシェ  
函館から直送の鮮魚  
北海道産北寄貝、サフラン  
8800

**Costine di Manzo**

Charred Boneless Wagyu Short Ribs, Meat Jus

国産牛ショートトリブのグリル  
マッシュポテト、ミートジュ  
6800

**Filetto di Manzo al Pepe**

Charred Beef Tenderloin with Green Pepper Sauce

黒毛和牛フィレ肉のグリル  
グリーンペッパーソース  
12500

**Guancia**

Slow Braised Beef Cheek, Mashed Potatoes, Crispy Leek

牛ほほ肉の煮込み  
マッシュポテト、クリスピーリーク  
6800

**Cotoletta alla Milanese**

Veal Rack, Milanese Style, Rucola, Pickled Red Onion

イタリア産仔牛ロースのミラノ風カツレツ  
セルパチコ、赤玉ねぎのピクルス  
7800

## DA CONDIVIDERE

TO SHARE

**Risotto Ossobuco**

Saffron Risotto, Slow Braised Veal Shank

オッソブーコとサフランリゾット  
イタリア産仔牛すね肉の煮込み  
8900

**Pasta alla Pescatora**

Napolitan Style Sea Food Pasta

ナポリ風ペスカトーレ  
浅利、ムール貝、海老、トマトソース  
9000

**Charcuterie Board**

Pickles, Grain Mustard, Grilled Sourdough

シャリュキュトリーボード  
ピクルス、粒マスタード、サワードウトースト  
4600

**Cheese Selection**

Raisins, Honey, Walnut Bread

チーズセレクション  
レーズン、はちみつ、クルミブレッド  
4600

## CONTORNI

SIDE DISH

**Purè di Patate (Vegetarian)**

Mashed Potatoes

マッシュポテト (ベジタリアン)  
1500

**Funghi Arrosto (Vegan)**

Roasted Mushrooms

茸ソテー (ヴィーガン)  
1500

**Caponata (Vegan)**

Caponata (ヴィーガン)  
1500

**Verdura di Stagione (Vegetarian)**

Seasonal Vegetables

季節野菜のロースト (ベジタリアン)  
1500

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. Coffee is Sustainable Certified and Tea is Fair Trade Certified, USDA Organic, and Japanese Agricultural Standard (JAS) Certified.

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。コーヒーはサステナビリティ認証を受けており、紅茶はフェアトレード認証、USDAオーガニック認証、そして日本農業規格(JAS)認証を受けています。

AT EDITION

## CHOOSE YOUR COURSE

## 4 Courses

*Antipasto, Primo Piatto, Secondo Piatto & Dolce*

前菜、スープ又はパスタ、メイン、デザート

8500

## 5 Courses

*Antipasto, Primo Piatto, Pesce, Secondo Piatto & Dolce*

前菜、スープ又はパスタ、魚料理、肉料理、デザート

10500

## MENÙ DEL GIORNO

## ANTIPASTI

## Tartare di Tonno Rosso

*Kalamata Olives, Cucumber, Lemon*

本鮪のタルタル

カラマタオリーブ、胡瓜、レモン

## Charcuterie Board

*Pickles, Grain Mustard, Grilled Sourdough*

シャリュキュトリボード

ピクルス、粒マスタード、サワードウトースト

## Burrata +500

*Fruits Tomatoes, Basil, Balsamic Sauce*

ブラッティーナ

フルーツトマト、バジル、バルサミコソース

## PRIMI PIATTI

## Linguine Vongole

*Clam, Bottarga*

リングイネボンゴレ

浅利、カラスミ

## Zuppa di Stagione

*Seasonal Soup*

季節のスープ

## Casoncelli con Coda di Bue

*Ox Tail, Casoncelli, Butter and Meat Jus*

牛テールのカゾンチェッリ

セージ、バターソース

## SECONDI PIATTI

## Acqua Pazza

*Fish Poached in "Acqua Pazza" Broth*

アクアパッツァ

北海道産鮮魚、浅利、トマト、オリーブ

## Guancia

*Slow Braised Beef Cheek, Mashed Potatoes, Crispy Leek*

牛ほほ肉の煮込み

マッシュポテト、クリスピーリーク

## Grilled All-Natural Wagyu Beef Tagliata +2500

*Rucola Selvatica, Parmigiano Reggiano, Balsamic*

江田畜産オールナチュラルビーフのタリアート

セルパチコ、パルミジャーノレッジャーノ、バルサミコソース

## DOLCI

## Tiramisu

*Mascarpone, Marsala Wine*

ティラミス

マスカルポーネチーズ、マルサラワイン

## Baba' al Limoncello

*Orange, Vanilla*

リモンチェッロのババ

オレンジのチュイル、バニラ

## Pasticcini

小菓子

## Caffè or Tea

コーヒーまたは紅茶

## SOMMELIER'S WINE PAIRING

## 3 Glasses of Wine 100ml

グラスワイン3種

8000

## 4 Glasses of Wine with Champagne 100ml

シャンパンを含むグラスワイン4種

10000

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.

Coffee is Sustainable Certified and Tea is Fair Trade Certified, USDA Organic, and Japanese Agricultural Standard (JAS) Certified.

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。

コーヒーはサステナビリティ認証を受けており、紅茶はフェアトレード認証、USDAオーガニック認証、そして日本農業規格(JAS)認証を受けています。

---

---

## DOLCI

**Strawberry & Cream Layer Cake (Vegetarian, 4~6 Person)** 8800  
苺のショートケーキ (ベジタリアン、4~6名様分)

**Tiramisu** 2000  
*Mascarpone, Marsala Wine*  
ティラミス  
マスカルポーネチーズ、マルサラワイン

**Baba' al Limoncello** 2000  
*Orange, Vanilla*  
リモンチェッロのババ  
オレンジのチュイル、バニラ

**Cassata (Vegetarian)** 2000  
*Ricotta Cheese, Rum, Dried Fruits, Pistachio Sauce*  
カッサータ (ベジタリアン)  
リコッタチーズ、ラム酒、ドライフルーツ、ピスタチオソース

**Crème Caramel (Vegetarian)** 2000  
*Seasonal Fresh Fruits, Vanilla Ice Cream*  
クレームカラメル (ベジタリアン)  
季節のフルーツ、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 (Vegetarian)**  
*Vanilla*  
*Matcha*  
*Chocolate*

アイスクリーム (ベジタリアン)  
バニラ  
抹茶  
チョコレート

**Sorbet (Vegan)**  
*Strawberry*  
*Mango*

ソルベ (ヴァーガン)  
ストロベリー  
マンゴー

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)