

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
Brattiera (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
Vittello Tonno*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
スモークパプリカ、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ティーネ (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**Klassik Ragu*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**Trocchi alla Carbonara*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、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**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ット

セルパチコ、赤玉ねぎのピクルス
7800**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

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。

CHOOSE YOUR COURSE

3 Courses

Antipasto, Primo Piatto or Secondo Piatto & Dolce
前菜、メイン、デザート
5500

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
6500

MENÙ DEL GIORNO

ANTIPASTI

Insalata di Polipo

Octopus, Potatoes, Sicilian Pesto
北海道産北海蛸のサラダ
蛸、タジャスカオリープ、レモン、スマッシュポテト

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

Burrata +500

Fruit Tomatoes, Basil, Balsamic Sauce
ブラッチイーナ
フルーツトマト、バジル、バルサミコソース

PRIMI PIATTI

Spghettone ai tre Pomodori

Drawn-Bronze Spghettone, Edition Tomatoes Sauce
3種のトマトのスパゲッtone
エディショントマトソース

Zuppa di Stagione

Seasonal Soup
季節のスープ

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

SECONDI PIATTI

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

Milanese

Veal Milanese Style, Rucola, Pickled Red Onion
仔牛ロースのミラノ風カツレツ
セルバチコ、ルッコラ、赤玉ねぎのピクルス

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タ
セルバチコ、バルミジャーノレッジャーノ、バルサミコソース

DOLCI

Crème Caramel (Vegetarian)

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

Semifreddo Cassata

Ricotta Cheese, Rum, Dried Fruits, Pistachio Sauce
カッサータのセミフレッド
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

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。

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

6500

MENÙ DEL GIORNO

ANTIPASTI

Insalata di Polipo

Octopus, Potatoes, Sicilian Pesto

北海道産北海道のサラダ

蛸、タジャスカオリブ、レモン、スマッシュポテト

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

Burrata +500

Fruit Tomatoes, Basil, Balsamic Sauce

ブラッディーナ

フルーツトマト、バジル、バルサミソース

PRIMI PIATTI

Spaghettoni ai tre Pomodori

Drawn-Bronze Spaghettoni, Edition Tomatoes Sauce

3種のトマトのスパゲッtone

エディショントマトソース

Zuppa di Stagione

Seasonal Soup

季節のスープ

'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

SECONDI PIATTI

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

Milanese

Veal Milanese Style, Rucola, Pickled Red Onion

仔牛ロースのミラノ風カツレツ

セルバチコ、ルッコラ、赤玉ねぎのピクルス

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タ

セルバチコ、バルミジャーノレッジャーノ、バルサミソース

DOLCI

Crème Caramel (Vegetarian)

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

Semifreddo Cassata

Ricotta Cheese, Rum, Dried Fruits, Pistachio Sauce

カッサータのセミフレッド

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

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