

APPETIZERS & SALAD

Endive & Blue Cheese Salad

Fourme D'ambert, Sliced Apple, Ginza Honey & Lemon Dressing
アンディーブとブルーチーズのサラダ
フルムダンベール、りんご、銀座はちみつとレモンのドレッシング
3600

Tokyo Burrata Caprese

Dried Tomato, Pistachio, 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
4200

Market Fish Crudo

Celeriac & Citrus Remoulade, Tokyo Yuzu Kosho Sauce
鮮魚のマリネ
根セロリと柑橘のレムラード、東京柚子胡椒ソース
4900

Homemade Pork Sausage on Baguette

Grain Mustard Relish, Shio-Koji Cucumber
ホームメイドポークソーセージバゲット
マスタードレリッシュ、塩麹漬けキュウリ
3600

PASTA & SOUP

Seasonal Vegetable Spaghetti (Vegan)

Black Olive, Capers, Tomato Sauce
農園野菜のスパゲッティ
ブラックオリーブ、ケッパー、トマトソース
2400

Baked Lasagna

Wagyu Ragout Sauce, Gruyère, Tokyo White Miso
ラザニア
和牛ラグーソース、グリュイエールチーズ、東京白味噌
3300

Creamed Mushroom Soup

Lemon Cream, Dried Fig, Fried Burdock Chip
マッシュルームクリームスープ
レモンクリーム、ドライイチジク、ゴボウチップ
2400

MAIN COURSE

Steak Frites

Japanese Beef Bavette Steak, French Fries, Beef Jus, Wasabi
ステックフリット
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
9900

Beef & Potato Casserole

Wagyu Ragout, Gruyère, Shisho Leaf
アッシュパルマンティエ
和牛の煮込み、グリュイエールチーズ、大葉
4200

Roasted Whole Maitake Mushroom (Vegan)

Seasonable Vegetables, Onion, Thyme
舞茸のロースト
農園野菜、オニオン、タイム
2800

SIGNATURE DISHES FOR TWO

Roasted Whole Chicken

Seasonal Vegetable, Tokyo Yuzu Pepper, Tokyo Miso & Fresh Herb Sauce
ローストチキン
農園野菜、東京産柚子胡椒、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

Slow Roasted Pork Loin

Roasted Maitake Mushroom, Prosciutto, Honey & Soy Glaze
低温調理した豚肉のロースト
舞茸とプロシュートのロースト、はちみつと醤油のソース
5200

Grilled Salmon

Wilted Spinach, Horseradish Sauce
サーモンのグリル
ほうれん草のソテー、ホースラディッシュソース
4200

TO SHARE

Local Artisanal Charcuterie Board

Pickles, Grain Mustard, Grilled Sourdough
国産コールドカットセレクション
ピクルス、粒マスタード、サワードウトースト
4600

Chef's Cheese Selection

Raisin, Ginza Honey, Walnut Bread
チーズセレクション
レーズン、銀座はちみつ、クルミブレッド
4400

Tarte Flambée

Crème Fraiche, 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

Tripe Stew Niçoise-Style

Seasonal Vegetable, Salt Cured Lemon, Gruyère
トリップアラニソワーズ
農園野菜、塩漬けレモン、グリュイエールチーズ
3900

SIDES

Green Salad (Vegan)

White Balsamic Dressing
グリーンサラダ
ホワイトバルサミコドレッシング
1500

Sautéed Spinach

Tokyo Soy Sauce, Garlic Chips
ほうれん草のソテー
東京醤油、ガーリックチップ
1500

French Fries

フレンチフライ
1500

Mashed Potato

Fried Shallot
マッシュポテト
フライドエシャロット
1500

DESSERT

Crème Caramel 2400

Seasonal Fruit, Vanilla Ice Cream

クレームキャラメル

季節のフルーツ、バニラアイスクリーム

Pear Compote 2400

Maple Crumble, Cinnamon Ice Cream

洋梨のコンポート

メープルクランブル、シナモンアイスクリーム

Chocolate Terrine 2400

Chantilly Cream, Caramelized Nuts

チョコレートテリーヌ

シャンティクリーム、ナッツのキャラメリゼ

Lemon Tart 2400

Yuzu Meringue, White Chocolate Ice Cream

レモンタルト

ユズメレンゲ、ホワイトチョコレートアイスクリーム

Ice Cream 1400

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 1400

Strawberry & Honey Or Ultra-Luxury Chocolate (Vegan)

シャーベット

ストロベリトーハニー、チョコレート(ビーガン)

Strawberries & Cream layered Cake (4 to 6 Per Serving) 13800

イチゴのショートケーキ (4~6名様分)

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。

COFFEE

Single Espresso 1200

シングルエスプレッソ

Double Espresso 1400

ダブルエスプレッソ

Espresso Lungo 1200

ルンゴエスプレッソ

Caffè Latte 1500

カフェラテ

Americano 1300

アメリカーノ

Cappuccino 1500

カプチーノ

TEA SELECTION

1500

Organic Breakfast

オーガニック ブレックファスト

Tekkannon (Chinese Oolong)

鉄観音

Organic Darjeeling

オーガニック ダージリン

Organic Jasmine Pearl

オーガニック ジャスミンパール

Organic Earl Grey

オーガニック アールグレイ

Organic Coconut Cocoa Puer

オーガニック ココナッツカカオプーアル

Organic Classic Black (Assam)

オーガニック アッサム

Organic Rooibos

オーガニック ルイボス

Sencha Green

煎茶

Organic French Lemon Ginger

オーガニック フレンチレモンジンジャー

Genmaicha

玄米茶

Organic Egyptian Chamomile

オーガニック エジプシオンカモミール

Hojicha

ほうじ茶

Organic Pacific Coast Mint

オーガニック パシフィックコーストミント

If you have any concerns regarding food allergies or dietary restrictions, please alert our staff prior to serving yourself.
食物アレルギーや食事制限についてご心配な方は、お召上がりになる前にスタッフにお申し付けください。

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