

APPETIZERS & 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 & 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

Lyonnaise 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 & 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 & 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ベ、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 & 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 & 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 & 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

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

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。

DINNER

Menu du Jour 4 Course 12000

シェフのおまかせ4コースディナー

HORS D'ŒUVRES

Hokkaido Conger Eel

Somen Noodles

Extra Virgin Olive Oil from Kagawa

Wasabi, Sudachi Foam

北海道産穴子

素麺、香川県産オリーブオイル

山葵、酢橘のフォーム

Or/または

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

Or/または

Tokyo Burrata Mousse

Dried Tomato, Pistachios

Tokyo Black Vinegar Reduction

東京ブラータのムース

ドライトマト、ピスタチオ、東京黒酢

SOUPE

Chilled Corn Soup

Curry Powder, Corn Chips, Soy Milk

とうもろこしの冷製スープ

カレーパウダー、コーンチップス、豆乳クリーム

ENTRÉES

Grilled Salmon Trout

Fennel Confit, Parmesan Risotto

Clam & Saffron Sauce

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

浅利とサフランのソース

Or/または

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

Or/または

Grilled Wagyu Round Steak (+2000)

Tomato Salsa, Grilled Zucchini

Sesame Oil, Beef Jus

黒毛和牛もも肉のグリル

トマトサルサ、グリルズッキーニ

ごま油、ビーフジュ

DESSERTS

White Peach Paris-Brest

White Peach Confiture

Earl Grey Ice Cream

ピーチ パリ-ブレスト

ピーチコンフィチュール

アールグレイアイスクリーム

Or/または

Passion Fruit & Coconut Savarin

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

Mignardises

小菓子

Coffee Or Tea

コーヒーまたは紅茶

SOPHIE'S WINE PAIRING

3 Glasses of Wine (+8000)

グラスワイン3種 100ML

4 Glass with Champagne (+10000)

シャンパンを含むグラスワイン4種 100ML

DINER

FAMILY STYLE SHARING MENU 11000

シェアリングメニュー

Minimum 2 Persons / 2名様から

HORS D'ŒUVRES

Charcuterie Selections

*Pickles, Grain Mustard**Grilled Sourdough*

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

Tripe Stew Niçoise-Style

*Seasonal Vegetable, Salt Cured Lemon**Gruyère*

トリップアラニーソワーズ

農園野菜、塩漬けレモン

グリュイエールチーズ

Tokyo Burrata Mousse

*Dried Tomato, Pistachio**Tokyo Black Vinegar Reduction*

東京ブラータのムース

ドライトマト、ピスタチオ、東京黒酢

ENTRÉES

Choice of 2 Entrees / メインを2つお選びください

Duck Thigh Confit

*Tokyo Kale Salad**Chili Pepper Mustard, Aligot* Or/または

青森県産鴨もも肉のコンフィ

東京産ケールのサラダ

かんづりマスタード、アリゴ

Roasted Hokkaido Flounder

*Seasonal Vegetables Étuvée**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ーベ

焦がしバターソース

Grilled Wagyu Round Steak (+2000)

*Tomato Salsa, Grilled Zucchini*Or/または *Sesame Oil, Beef Jus*

黒毛和牛もも肉のグリル

トマトサルサ、グリルズッキーニ

ごま油、ビーフジュ

LÉGUME

Roasted Vegetables

季節野菜のロースト

DESSERT

Gâteau au Chocolat

Chantilly Cream, Fig Confit

ガトーショコラ

シャンティクリーム、イチジクのコンフィ

Seasonal Fruit Plate

季節のフルーツ

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。

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、お召し上がりになる前にスタッフにお申し付けください。

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
クレームカラメル(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