

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

SANDWICHES

Avocado & Scrambled Egg Tartine (Vegetarian)

Avocado, Mixed Nuts, Smoked Chili, Multigrain Bread

アボカド & スクランブルエッグ タルティーヌ(ベジタリアン)

アボカド、ミックスナッツ、スモークチリ、マルチグレインブレッド

2600

Grilled Wagyu Beef Burger

Cheddar, Avocado, Tomato, Lettuce, Grilled Onion, French Fries

グリル和牛バーガー

チェダー、アボカド、トマト、レタス、グリルオニオン、フレンチフライ

4900

Soy Meat Cutlet Sandwich (Vegan)

Vegan Mayonnaise, Organic Mixed Green Salad

ソイミートハムカツサンドイッチ(ヴィーガン)

ヴィーガンマヨネーズ、オーガニックグリーンサラダ

1800

Crispy Cod Sandwich

Hokkaido Cod, Carrot, Iburigakko Pickled Radish Tartare, French Fries

クリスピーフィッシュバーガー

北海道産真鱈、キャロット、いぶりがっこのタルタルソース、フレンチフライ

3900

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

3200

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

Cheese Selections

Raisin, 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

Tarte Flambée

Crème Fraiche, Gruyere, 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。

DÉJEUNER

Menu du Jour 3 Course 6800

シェフのおまかせ3コースランチ

HORS D'ŒUVRES

Bonito Crudo

Tomate Vinaigrette

Mashed Avocado Wasabi, Tokyo Soy Sauce

鰹のマリネ

フルーツトマトヴィネグレット

山葵とアボカドのエククラゼ、東京醤油

Or/または

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

SOUPE

ADD (+1000)

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

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ーベ

出汁、焦がしバターソース

Or/または

Aomori Duck Confit

Tokyo Kale Salad

Chili, Mustard, Aligot

青森県産鴨もも肉のコンフィ

東京産ケールサラダ

かんづりマスタード、アリゴ

Grilled Wagyu Round Steak (+2000)

Tomato Salsa, Grilled Zucchini

Sesame Oil, Beef Jus

Or/または

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

Crème Caramel

Fresh Plum, Vanilla Ice Cream

クレームカラメル

フレッシュプラム、バニラアイスクリーム

Or/または

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

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

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