

SOPHIE

APPETIZERS & SALAD

Hokkaido Flounder Crudo

Crushed Turnip, Crown Daisy Purée, Yuzu
北海道産平目のマリネ
蕪のエククラゼ、春菊ピューレ、柚子
3900

Marinated Spot Shrimp

Aichi Jalapeno, Sudachi, Quinoa, Shine Muscat
ボタン海老のマリネ
愛知県産ハラペーニョ、すだち、キヌア、シャインマスカット
4400

Cage Free Organic Egg & Lentils Salad (Vegetarian)

Organic Green Salad, Comte, Chili Aioli
ケージフリーオーガニックエッグとレンズ豆のサラダ(ベジタリアン)
オーガニックグリーンサラダ、コンテチーズ、かんざりマヨネーズ
2800

Pâté de Campagne

Tokyo Soy Sauce & Consommé Aspic, French Carrot Salad
Raisins, Grain Mustard
パテドカンパーニュ
東京醤油とコンソメのアスピック、キャロットラペ
レーズン、粒マスタード
3200

Tokyo Burrata Caprese (Gluten Free)

Dried Tomatoes, Pistachio, Tokyo Black Vinegar Reduction
東京ブラータ(グルテンフリー)
ドライトマト、ピスタチオ、東京黒酢
4600

SOUP

Pumpkin Potage (Vegetarian)

Vanilla Cream, Dukkah Spice Mix, Pumpkin Chips
かぼちゃのスープ(ベジタリアン)
バニラクリーム、デュカスパイス、かぼちゃチップス
2200

TO SHARE

Charcuterie Board

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
4600

Cheese Selections

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

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

MAIN COURSE

Roasted Vegetables Casserole (Vegan, Gluten Free)

Tomato & Olive Paste, Avocado, Thyme
農園野菜のロースト(ヴィーガン、グルテンフリー)
トマトとオリーブのペースト、アボカド、タイム
3400

Brown Butter Basted Hokkaido Stingray

Cabbage, Potato, Tokyo Soy Sauce
Okinawa Chili Paste, Mushroom Sauce
北海道産かすべのムニエル
キャベツとジャガイモのアンブール、東京醤油
石垣島チリペースト、マッシュルームソース
4400

Grilled Tasmanian Salmon

Watercress, Ginger, Parmesan Risotto, Tokyo Nori Paste
White Wine Sauce
タスマニアサーモンのグリル
クレソンと生姜、パルメザンリゾット
江戸前海苔の佃煮、ソースヴァンプラン
4900

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
8900

Grilled Niigata Pork (Gluten Free)

Roasted Yoko Farm Vegetables, Charcutière Sauce
鬼の宝ポークのグリル(グルテンフリー)
陽子ファームの季節野菜のロースト
シャルキュティエールソース
5200

Roasted Aomori Duck Breast (Gluten Free)

Sautéed Mushrooms, Celeriac Purée, Fig & Ruby Port Sauce
青森県産鴨胸肉のロースト(グルテンフリー)
マッシュルームソテー、根セロリのピューレ
イチジクとルビーポートワインのソース
5400

Beef & Potato Casserole (Gluten Free)

Wagyu Ragout, Mashed Potatoes, Gruyère Cheese Crust
アッシパルマンティエ(グルテンフリー)
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
4400

SIGNATURE DISHES FOR TWO

Roasted Whole Chicken

Herbs Roasted Seasonal Vegetables, 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

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、かんざりレイユ
18000

Hokkaido Wagyu Strip Steak Au Poivre (Gluten Free)

Herb Roasted Potatoes, Yoko Farm Vegetables, Tokachi Brandy Sauce
北海道産赤牛サーロインステーキ・オ・ポワブル(グルテンフリー)
ハーブローストポテト、陽子ファーム季節野菜、北海道十勝ブランデーソース
22000

PASTA

Penne Bolognese

Wagyu Beef Ragout, Parmesan, Black Pepper
ペンネボロネーゼ
和牛ラグー、パルメザン、黒胡椒
3200

Seasonal Vegetables Spaghetti (Vegan)

Black Olive, Caper, Vegan Casbwnuts Cheese, 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、ヴィーガンカシューナッツチーズ
マリナーラソース
2400

Tagliatelle with Chicken & Mushroom Fricassée

Parmesan, Sansho Pepper
タリアテッレとチキンマッシュルームフリカッセ
パルメザン、花山椒
2400

Baked Lasagna

Tokyo White Miso, Mornay Sauce, Parmesan
ラザニア
東京産白味噌、モルネーソース、パルメザン
3600

SIDES

Green Salad (Vegan, Gluten Free)

White Balsamic Dressing
グリーンサラダ(ヴィーガン、グルテンフリー)
ホワイトバルサミコドレッシング
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

Roasted Broccoli (Vegan, Gluten Free)

Thyme, Garlic
ブロッコリーのロースト(ヴィーガン、グルテンフリー)
タイム、ガーリック
1000

French Fries

Shaved Mimolette
フレンチフライ
ミモレット
1000

Mashed Potatoes (Vegan, Gluten Free)

Fried Onions
マッシュポテト(ヴィーガン、グルテンフリー)
フライドオニオン
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。

DINER

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

Marinated Spot Shrimp

Aichi Jalapeno, Sudachi, Quinoa

Shine Muscat

ボタン海老のマリネ

愛知県産ハラペーニョ、すだち、キノア
シャインマスカット

Pâté de Campagne

Tokyo Soy Sauce & Consommé Aspic, French

Carrot Salad, Raisins, Grain Mustard

パテドカンパーニュ

東京醤油とコンソメのアスピック
キャロットラペ、レーズン、粒マスタード

Tokyo Fresh Cheese Mousse

Grapes, Dried Tomato, Pistachio

Tokyo Black Vinegar Reduction

東京産フレッシュチーズのムース

ぶどう、ドライトマト、ピスタチオ、東京黒酢

SOUPE

Pumpkin Potage

Vanilla Cream, Dukkah Spice Mix, Pumpkin Chips

かぼちゃのスープ

バニラクリーム、デュカスパイス、かぼちゃチップス

ENTRÉES

Grilled Tasmanian Salmon

Watercress, Ginger, Parmesan Risotto

Tokyo Nori Paste, White Wine Sauce

タスマニアサーモンのグリル

クレソン、生姜、パルメザンリゾット

江戸前海苔の佃煮、ソースヴァンブラン

or/または

Roasted Aomori Duck Breast

Sautéed Mushrooms, Celeriac Purée, Fig & Ruby Port Sauce

青森県産鴨胸肉のロースト

マッシュルームソテー、根セロリのピューレ

イチジクとルビーポートワインのソース

or/または

Grilled Wagyu Round Steak (+2000)

Stick Broccoli, Sauce Vert, Beef Jus

黒毛和牛もも肉のグリル

スティックブロッコリー、ソースヴェール、ビーフジュ

DESSERTS

Japanese Chestnut Mont Blanc

Chestnut Crepe, Cassis Sauce, Caramel Ice Cream

和栗のモンブラン

栗のクレープ、カシスソース

キャラメルアイスクリーム

or/または

Vacherin Glacé

Pione Grape, Yogurt Chantilly, Cloves Meringue

ヴァシュラングラッセ

ピオーネ、ヨーグルトシャンティクリーム

クローブメレンゲ

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

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

Hokkaido Conger Eel Beignet

Curry Tartar Sauce, Iburigakko Pickled Radish

北海道産穴子のベニエ

カレー風味のタルタルソース、いぶりがっこ

Tokyo Fresh Cheese Mousse

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

東京産フレッシュチーズのムース

ぶどう、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

Grilled Niigata Pork

*Roasted Yoko Farm Vegetables**Charcutière Sauce*

鬼の宝ポークのグリル

陽子ファームの季節野菜のロースト

シャルキュティエールソース

Grilled Tasmanian Salmon

*Watercress, Ginger, Parmesan Risotto**Tokyo Nori Paste, White Wine Sauce*

タスマニアサーモンのグリル

クレソンと生姜、パルメザンリゾット

江戸前海苔の佃煮、ソースヴァンブラン

Grilled Wagyu Round Steak (+2000)

Stick Broccoli, Sauce Vert, Beef Jus

黒毛和牛もも肉のグリル

スティックブロッコリー

ソースヴェール、ビーフジュ

LÉGUME

Mashed Potato

Fried Onions

マッシュポテト

フライドオニオン

DESSERT

Gâteau Marjolaine

*Chocolate Ganache, Almond Praline**Vanilla Cream, Hazelnut*

ガトーマルジョレーヌ

チョコレートガナッシュ、アーモンドプラリネ

バニラクリーム、ヘーゼルナッツ

Seasonal Fruit Plate

季節のフルーツ

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。

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。

DESSERT

| | |
|---|------|
| Muscat & Cream Layer Cake (Vegetarian) マスカットショートケーキ (ベジタリアン、4~6名様分) | 9800 |
| Selection of Chocolates (Vegetarian) チョコレートセレクション(ベジタリアン) | 2400 |
| Crème Caramel (Vegetarian) <i>Pear Compote, Vanilla Ice Cream</i> クレームカラメル(ベジタリアン) 洋梨のコンポート、バニラアイスクリーム | 1700 |
| Vacherin Glacé (Gluten Free) <i>Pione Grape, Yogurt Chantilly, Cloves Meringue</i> ヴァシュラングラッセ(グルテンフリー) ピオーネ、ヨーグルトシャンティクリーム、クローブメレンゲ | 1800 |
| Gâteau Marjolaine <i>Chocolate Ganache, Almond Praline, Vanilla Cream, Hazelnut</i> ガトーマルジョレーヌ チョコレートガナッシュ、アーモンドプラリネ、バニラクリーム、ヘーゼルナッツ | 1800 |
| Japanese Chestnut Mont Blanc (Vegetarian) <i>Chestnut Crepe, Cassis Sauce</i> 和栗のモンブラン (ベジタリアン) 栗のクレープ、カシスソース | 2000 |
| Ice Cream & Sorbet (Select any 2 scoops) アイスクリーム & シャーベット (2スcoopお選びください) | 1600 |
| Ice Cream <i>Vanilla, Uji Matcha & Organic Green Tea (Vegetarian)</i> アイスクリーム バニラ、宇治抹茶とオーガニック緑茶 (ベジタリアン) | |
| Sorbet <i>Strawberry & Honey (Vegetarian)</i> <i>Ultra-Luxury Chocolate (Vegan)</i> シャーベット ストロベリーとハニー (ベジタリアン) チョコレート (ヴィーガン) | |

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。

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。

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