

SOPHIE

APPETIZERS & SALAD

Hokkaido Flounder Crudo

Crushed Turnip, Crown Daisy Purée, Yuzu
北海道産真子鱈のマリネ
蕪のエククラゼ、春菊ピューレ、柚子
3900

Spot Shrimp Ceviche

Marinated Jalapeno Pepper, Sudachi, Quinoa, Shine Muscat
ボタン海老のセビーチェ
愛知県産ハラペーニョ、酢橘、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, Pistachios, Tokyo Black Vinegar Reduction
東京ブラータ カプレーゼ (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、デユカスパイス、かぼちゃチップス
2200

TO SHARE

Charcuterie Board

Pickles, Grain Mustard, Grilled Sourdough
シャリュキュリーボード
ピクルス、粒マスタード、サワードウトースト
4600

Cheese 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 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
キキャベツとジャガイモのアンブーレ、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 & ス克蘭ブルエッグ タルティーン (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

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、人参、いぶりがっこのタルタルソース、フレンチフライ
3900

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

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)

Sauteed Mushrooms, Celery Root Purée,
Fig & Red Port Wine Sauce
青森県産鴨胸肉のロースト (グルテンフリー)
マッシュルームのソテー、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

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

Soy Meat Cutlet Sandwich (Vegan)

Vegan Mayonnaise, Organic Mix Green Salad
大豆 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

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 Vegetable Spaghetti (Vegan)

Black Olives, Capers, Vegan Cashewnuts 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 Potato (Vegan, Gluten Free)

Fried Onion
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。

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

Hokkaido Flounder Crudo
Crushed Turnip, Crown Daisy Purée, Yuzu
北海道産平目のマリネ
かぶのエクラゼ、春菊ピューレ、柚子

or/または

Cage Free Organic Egg & Lentils Salad
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
オーガニックグリーンサラダ、コンテチーズ
かんずりマヨネーズ

SOUPE

Pumpkin Potage (+1000)
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

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

or/または

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

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

Crème Caramel
Pear Compote, Vanilla Ice Cream
クレームカラメル
洋梨のコンポート、バニラアイスクリーム

or/または

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

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

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 (ヴェーガン)	

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