



# FOOD MENU

## -TIDE TABLE SHIOMI-



### COLD STARTER

BEEF TAIL AND POTATO TERRINE  
牛テールとじゃがいものテリーヌ仕立て

MARINATED AND SEARED TUNA WITH FIVE GRAIN RICE  
漬けマグロと炙りマグロの菜園風

STRAW-ROASTED BONITO WRAPPED IN WASABI LEAVES  
WITH ROCK SEAWEED VINAIGRETTE DRESSING  
ワサビのベールをまとったカツオの薫焼き 岩海苔のピネグレット

ANDIVES AND GRAPEFRUIT SALAD  
WITH BLUE CHEESE AND DRIED FRUIT  
アンディーブとグレープフルーツのサラダ  
ブルーチーズとドライフルーツのアクセント

FOIE GRAS MOUSSE WITH MONAKA  
フォワグラのムース もなか仕立て

SEASONAL VEGETABLE SALAD WITH JAPANESE DRESSING  
季節野菜のサラダ 和風ドレッシング

TODAY'S CARPACCIO  
本日のカルパッチョ

¥1,500

¥1,500

¥1,500

¥1,700

¥1,800

¥1,200

¥1,700

### HOT STARTER

SEASONAL VEGETABLE POTAGE  
季節野菜のポタージュ

GRILLED SCALLOPS WITH CHARRED BUTTER,  
SERVED WITH RED BEETS AND SAIKYO MISO SAUCE  
ホタテのノワゼットバター焼き ベトラブ添え 西京味噌ソース

ROASTED CARROTS WITH CUMIN,  
WHITE SESAME AND GARLIC PUREE  
クミン風味のキャロットロースト 白ごまとんにくピューレと共に

BONE-IN KUROBUTA PORK SPARE RIBS COATED  
WITH CHARRED GREEN ONIONS  
焦がしネギを塗り込んだ骨つき黒豚スペアリブ

SHIOMI FRIED CHICKEN  
WITH PRICKLY ASH, GARLIC SOUR CREAM [4 PIECES]  
潮見フライドチキン山椒風味 ガーリックサワークリーム添え [4ピース]

STEAMED MUSSELS IN WHITE WINE WITH GINGER  
ムール貝の白ワイン蒸し 生姜風味

FRIED SHRIMPS IN KADAIF WITH BEET TARTAR SAUCE  
カダイフを纏ったエビフライ ビーツタルタルソース

¥1,200

¥1,800

¥1,600

¥1,600

¥1,600

¥1,700

¥1,900

### RICE

PRINCE HOTEL CURRY  
プリンスホテルカレー

PRINCE HOTEL CURRY HALF SIZE  
プリンスホテルカレー-half

CHICKEN DORIA WITH BAKKE MISO  
"BAKKE MISO"...JAPANESE BUTTERBUR MISO  
ばっけ味噌のチキンドリア

SHIOMI-STYLE SEA BREAM RICE SERVED WITH DASHI BROTH  
潮見風鯛めし 出汁茶漬け

RICE  
ライス

¥1,200

¥1,800

¥1,600

¥1,600

¥1,600

¥1,700

¥1,900

¥1,600

¥1,000

¥1,700

¥1,700

¥500

### MAIN DISH

CRISPY SALMON BURGER WITH KANZURI,  
SPICY AND YUZU PEPPER TARTAR SAUCE  
"KANZURI"...JAPANESE CHILI PEPPER MISO.  
クリスピーサーモンバーガー  
かんずり入り甘辛タレと柚子胡椒入りタルタルソース

CHARCOAL-GRILLED JAPANESE HAMBURG STEAK  
WITH POIVRADE SAUCE AND SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES  
ON THE SIDE  
炭火焼きハンバーグ 季節野菜のソテー ポワブラードソース

JAPANESE CHICKEN GALANTINE WITH WILD VEGETABLES  
IN YUZU CREAM SAUCE  
山菜入り国産鶏もも肉のガランティーヌ 柚子風味のクリームソース

KOGANEYAKI FLOUNDER WITH SPICE SAUCE AND SEASONAL VEGETABLES  
"KOGANEYAKI"...A DISH BAKED WITH EGG YOLKS.  
IT LOOKS GOLDEN BROWN.  
平目の黄金焼き スパイス風味ソース 季節野菜添え

SHIOMI BOUILLABaisse  
[CLAMS, CONGER EELS, SHRIMP, TODAY'S FISH]  
潮見ブイヤベース [アサリ、穴子、エビ、本日のお魚]

JAPANESE PORK LOIN CUTLET  
WITH SESAME MUSTARD SAUCE AND COLESLAW SALAD  
国産豚ロースのトンカツ えごまマスタードソース コールスローサラダ [200g]

LAMB AND SPRING VEGETABLES STEWED WITH TOMATO SAUCE  
仔羊のトマト煮込み プランタニエ

SMOKED GRILLED JAPANESE BEEF  
WITH HATCHO MISO RED WINE SAUCE, POTATO WEDGES  
国産牛 スモークグリル 八丁味噌赤ワインソース フライドポテト [250g]

GRILLED JAPANESE WAGYU BEEF LOIN WITH POTATO WEDGES  
国産黒毛和牛ロースのグリル [200g]

CHARCOAL GRILLED TOMAHAWK STEAK WITH POTATO WEDGES  
炭火焼きトマホークステーキ フライドポテト [700g]

※IT TAKES ABOUT 45 MIN TO PREPARE.  
ご注文から焼き上がりまでに45分ほどお時間をいただきます。

### SIDE DISH

3 CUTS OF BAGUETTE  
バゲット 3カット

3 CUTS OF GARLIC TOAST  
ガーリックトースト 3カット

POTATO WEDGES WITH SOY MILK ANCHOVY MAYONNAISE SAUCE  
フライドポテト 豆乳アンチョビマヨネーズ

SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES  
季節野菜のソテー

¥1,800

¥2,500

¥3,200

¥3,500

¥3,700

¥3,800

¥4,000

¥5,000

¥6,900

¥12,000

¥500

¥600

¥900

¥1,800

右記7品目食材アレルギーのあるお客様は係にお申し出ください。

THE OUR VALUED GUESTS WITH FOOD ALLERGIES.

[食物アレルギーについて]

※特定原材料7品目以外の食物アレルギーにつきましては、正確な情報を入手することが困難なため、特定原材料7品目の対応をいたしております。あらかじめご了承ください。当店では、厨房内の調理器具等は十分洗浄を施しておりますが、特定原材料7品目（えび、かに、小麦、乳、卵、そば、落花生）を含むすべての食材を同一環境で調理しております。

※AS OBTAINING ACCURATE INFORMATION FOR ALLERGENS INCLUDED IN THE INGREDIENTS MAY BE DIFFICULT, WE HAVE LISTED ONLY SEVEN SPECIFIED RAW MATERIALS. PLEASE EXERCISE CAUTION. OUR KITCHEN UTENSILS ARE THOROUGHLY CLEANED.

HOWEVER, PLEASE BE AWARE THAT WE USE THE FOLLOWING INGREDIENTS IN OUR KITCHEN: SHRIMP, CRAB, WHEAT, MILK, EGGS, BUCKWHEAT, PEANUTS, AND OTHER ALLERGENS. ALL THESE INGREDIENTS ARE PREPARED IN THE SAME KITCHEN ENVIRONMENT.



えび  
SHRIMP



かに  
CRAB



小麦  
WHEAT



そば  
BUCK  
WHEAT



乳  
MILK



落花生  
PEANUT



卵  
EGG



豚  
PORK



牛  
BEEF



ベジタリアン  
VEGETARIAN

※表示価格には消費税が含まれております。別途13%のサービス料を頂戴いたします。

※仕入れの状況により、食材・メニューの内容が変更になる場合がございます。

※PRICES INCLUDING CONSUMPTION TAX. AN ADDITIONAL 13% SERVICE CHARGE WILL BE APPLIED.

※INGREDIENTS AND MENU CONTENTS MAY CHANGE DEPENDING ON THE AVAILABILITY.

# TIDE TABLE COURSE

¥6,000

L.O. 21:00

AMUSE BOUCHE  
アミューズ

ASSORTED APPETIZERS  
前菜盛り合わせ

## MAIN

PLEASE CHOOSE FROM BELOW  
下記よりお選びください

JAPANESE PORK LOIN ROTI  
WITH SESAME MUSTARD SAUCE  
国産豚ロースのロティ えごまマスタードソース



JAPANESE CHICKEN GALANTINE  
WITH WILD VEGETABLES IN YUZU CREAM SAUCE  
山菜入り国産鶏もも肉のガランティーヌ 柚子風味のクリームソース



KOGANEYAKI FLOUNDER  
WITH SPICE SAUCE AND SEASONAL VEGETABLES  
平目の黄金焼き スパイス風味ソース 春の野菜添え



SHIOMI-STYLE SEA BREAM RICE SERVED WITH DASHI BROTH  
潮見風鯛めし 出汁茶漬け



CHERRY BLOSSOMS AND MUGWORT TART  
桜とヨモギのタルト仕立て



# CHEF'S SPECIAL COURSE

¥8,000

L.O. 21:00

AMUSE BOUCHE  
アミューズ

ASSORTED APPETIZERS "HASSUN STYLE"  
HASSUN STYLE: JAPANESE STYLE ASSORTED APPETIZERS  
前菜盛り合わせ ~ 八寸スタイル ~

GRILLED SCALLOPS WITH CHARRED BUTTER,  
SERVED WITH RED BEETS AND SAIKYO MISO SAUCE  
ホタテのノワゼットバター焼き ベトラブ添え 西京味噌ソース



KOGANEYAKI FLOUNDER  
WITH SPICE SAUCE AND SPRING VEGETABLES  
平目の黄金焼き スパイス風味ソース 春の野菜添え



## MAIN

PLEASE CHOOSE FROM BELOW  
下記よりお選びください

GRILLED JAPANESE BLACK WAGYU BEEF LOIN  
WITH POTATO WEDGES ON THE SIDE HATCHO MISO RED WINE SAUCE  
国産黒毛和牛ロースのグリル 八丁味噌赤ワインソース フライドポテト



JAPANESE PORK LOIN ROTI WITH SESAME MUSTARD SAUCE  
国産豚ロースのロティ えごまマスタードソース



JAPANESE CHICKEN GALANTINE  
WITH WILD VEGETABLES IN YUZU CREAM SAUCE  
山菜入り国産鶏もも肉のガランティーヌ 柚子風味のクリームソース



LAMB AND SPRING VEGETABLES STEWED WITH TOMATO SAUCE  
仔羊のトマト煮込み ブランタニエ



SHIOMI-STYLE SEA BREAM RICE SERVED WITH DASHI BROTH  
潮見風鯛めし 出汁茶漬け



STRAWBERRY AND WHITE SESAME BLANCMANGE  
苺と白ゴマのブラマンジェ



# AUSTRALIA WINE PAIRING

SPARKLING WINE GLASS ¥1,327

¥3,982

DE BORTOLI LORIMER SPARKLING ROSE NV  
デ・ボルトリ ロリマースパークリングロゼNV

SET PRICE  
セット価格

PAIRING: CARPACCIO, MUSSELS  
ペアリング: カルパッチョ、ムール貝

WHITE WINE GLASS ¥1,726

ROCKY ROAD AROMATICO 2023 (UNFILTERED) MARGARET RIVER  
ロッキーロード アロマティコ2023 (無濾過) マーガレットリヴァー

PAIRING: FOIE GRAS, OIL PASTA, SHRIMP, SCALLOPS  
ペアリング: フォアグラ、アーリオ・オーリオ、エビ、ホタテ

RED WINE GLASS ¥1,637

PARKER COONAWARRA ESTATE COONAWARRA SERIES 2021  
パーカークナワラエステイト クナワラシリーズ2021

PAIRING: BEEF, CHICKEN, PORK  
ペアリング: ビーフ、チキン、ポーク

# BITE

MIXED NUTS

ミックスナッツ

¥600



CHEESE PLATTER

チーズ盛り合わせ

¥2,000



ASSORTED HAM AND SALAMI

ハムとサラミの盛り合わせ

¥2,000



# DESSERT

BLUE SEAL ICE (PLEASE ASK THE STAFF FOR THE FLAVORS)  
ブルーシールアイス (フレーバーは、スタッフにお尋ね下さい)

¥900

STRAWBERRY AND WHITE SESAME BLANCMANGE  
苺と白ゴマのブラマンジェ

¥1,200



CHERRY BLOSSOMS AND MUGWORT TART  
桜とヨモギのタルト仕立て

¥1,200



PARFAIT CHOCOLAT EARL GREY  
パフェ ショコラールグレイ

¥1,600



右記7品目食材アレルギーのあるお客様は係にお申し出ください。

PLEASE ADVISE OUR VALUED GUESTS WITH FOOD ALLERGIES.

[食物アレルギーについて]

\*特定原材料7品目以外の食物アレルギーにつきましては、正確な情報を入手することが困難なため、特定原材料7品目のみの対応をいたしております。あらかじめご了承ください。当店では、厨房内の調理器具等は十分洗浄を施しておりますが、特定原材料7品目(えび、かに、小麦、乳、卵、そば、落花生)を含むすべての食材を同一環境で調理しております。

\*AS OBTAINING ACCURATE INFORMATION FOR ALLERGENS INCLUDED IN THE INGREDIENTS MAY BE DIFFICULT, WE HAVE LISTED ONLY SEVEN SPECIFIED RAW MATERIALS. PLEASE EXERCISE CAUTION. OUR KITCHEN UTENSILS ARE THOROUGHLY CLEANED.

HOWEVER, PLEASE BE AWARE THAT WE USE THE FOLLOWING INGREDIENTS IN OUR KITCHEN: SHRIMP, CRAB, WHEAT, MILK, EGGS, BUCKWHEAT, PEANUTS, AND OTHER ALLERGENS. ALL THESE INGREDIENTS ARE PREPARED IN THE SAME KITCHEN ENVIRONMENT.



えび  
SHRIMP



かに  
CRAB



小麦  
WHEAT



そば  
BUCK  
WHEAT



乳  
MILK



落花生  
PEANUT



卵  
EGG



豚  
PORK



牛  
BEEF



ベジタリアン  
VEGETARIAN

\*表示価格には消費税が含まれております。別途13%のサービス料を頂戴いたします。

\*仕入れの状況により、食材・メニューの内容が変更になる場合がございます。

\*PRICES INCLUDING CONSUMPTION TAX. AN ADDITIONAL 13% SERVICE CHARGE WILL BE APPLIED.

\*INGREDIENTS AND MENU CONTENTS MAY CHANGE DEPENDING ON THE AVAILABILITY.