

～プリフィクスランチコース～  
Prefix Lunch Course  
¥5,000

Amuse-bouche  
“8種のアミューズ” T9スタイル

Please choose one of appetizer お好みの前菜を下記よりお選びください

Cold potage of corn "Gold rush" with consomme jelly とうもろこし“ゴールドラッシュ”の冷製ポタージュ コンソメジュレとともに	Arugula salad with parma prosciutto and parmigiano reggiano パルマ産生ハムとパルミジャーノレッジャーノ ルッコラのサラダ
--	---

Please choose one of main dish お好みのメインディッシュを下記よりお選びください

Spaghetti with seafood and tomato ragout 魚介のトマトラグースパゲッティ ～海老・貝類・白身魚～	Pan-fried sea bass with eggplant coulis and red onion ravigote sauce スズキのポワレ 茄子のクーリと赤玉葱のラヴィゴットソース
Roasted lamb rack orange flavored jus 仔羊背肉のロースト オレンジ風味のジュ	Red wine stew of Japanese beef cheek 国産牛ホホ肉の赤ワイン煮

Grilled aussie beef tenderloin with potato gratin marsala sauce  
オーストラリア産牛フィレ肉のグリル ジャが芋のグラタン マルサラソース

Lobster pie in chausson style  
オマール海老のパイ包み ショーソン仕立て (+¥1,000)

Grilled japanese beef tenderloin and foie gras "Rossini" style  
国産牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ風 (+¥2,500)

イタリア ミシュラン二つ星レストラン アルベルト・ファッカーニ氏から  
インスピレーションを受けたシグネチャーメニューです。

Tropical fruit soup on pineapple sherbet  
トロピカルフルーツのスープに浮かべた パイナップルのシャーベット  
Bread パン  
Coffee or Tea コーヒーまたは紅茶

スペシャリティランチ  
～シェフおすすめコース～  
Recommended Course  
¥8,000

Amuse-bouche  
“8種のアミューズ” T9スタイル

Cold potage of corn "Gold rush" with consomme jelly  
とうもろこし“ゴールドラッシュ”の冷製ポタージュ  
コンソメジュレとともに

Pan-fried sea bass with langstine red onion ravigote sauce  
スズキのポワレとラングスティーヌ 赤玉葱のラヴィゴットソース

Grilled aussie beef tenderloin and foie gras "Rossini" style  
オーストラリア産牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ風

Kona coffee cream brulee with chocolate and cherry  
コナコーヒーのクレームブリュレ ショコラとグリオットのアンサンブル

Bread  
パン

Coffee or Tea  
コーヒーまたは紅茶

おすすめコースのご案内

2019年と2020年にTABLE9TOKYOにて招聘イベントを開催した  
アルベルト・ファッカーニ氏からインスピレーションを受けたメニューです。  
チェゼナーティコにミシュラン二つ星レストランを持つアルベルト・ファッカーニ氏は、  
イタリアのワインと食のガイド「Identità Golose」にて過去10年間でイタリアの  
レストランに変革をもたらした100人のうちの一人に選出されています。

※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。

※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料（13%）を加算させていただきます。

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、

食品表示法により製造会社等（当社の食材仕入先）に表示義務のある特定原材料7品目（えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生）のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

お客さまの安全を最優先とさせていただくため、特定原材料7品目以外の対応はいたしかねます。

以下1～2の内容をご承知のうえ、お客さまによるご判断でのご利用をお願いいたします。

1. 当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルゲンの微量混入を完全に防止する事ができません。
2. 当社のアレルゲン情報（特定原材料7品目）は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報（食品表示）を基にご案内いたします。

\* Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

\* Price includes consumption tax. An additional 13% will be added for service charge.

\* Accommodations regarding food allergies at our restaurants, banquet facilities, etc. shall cover only the seven specific raw materials (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, dairy, peanuts) that manufacturing companies, etc. (our food suppliers) have an obligation to label under the Food Labeling Act.

Guests who wish for accommodations regarding any of these seven specific raw materials are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the seven specific raw materials.

Guests are asked to acknowledge statements 1-2 below and make their own judgments regarding the patronage of our facilities.

1. At our facilities, as all food and beverages are handled in the same environment, we are unable to completely prevent contamination with minute quantities of an allergen other than the ingredients being used.
2. The allergy information (seven specific raw materials) is based on the ingredient information (food labeling) of the ingredients used and from their manufacturers, etc.