

TABLE 9 TOKYO DINNER COURSE



OASIS COURSE

オアシス・コース

¥8,500



AMUSE

Amuse-bouche
アミューズ・ブーシュ

APPETIZER

前菜を1品お選びください 1 Item from APPETIZER

Norwegian salmon mi cuit and lime flavor tomato coulis
50℃で加熱したノルウェーサーモンのミキューイ ライム香るトマトのクーリ

Foie gras terrine and macademia nuts praline with apple mango
フォアグラテリーヌとマカダミアナッツのプラリネ アップルマンゴーとともに

WARM APPETIZER

温前菜を1品お選びください 1 Item from WARM APPETIZER

Cold potage of corn "Gold rush" with sea urchin and consomme jelly
とうもろこし"ゴールドラッシュ"の冷製ポタージュ 生雲丹とコンソメジュレ

Chicken mousseline with lobster supreme sauce
錦爽どりのムースリヌ オマール海老のシュブレードソース

Ballottine of eel and foie gras rice with port wine sauce
鰻とフォアグラのパロティーヌ スパイスの効いたポルトソース [+¥1,000]

MAIN DISH

メインディッシュを1品お選びください 1 Item from MAIN DISH

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

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

Red wine stew of Japanese beef cheek
国産牛ホホ肉の赤ワイン煮

Roasted lamb rack orange flavored jus
仔羊背肉のロースト オレンジ風味のジュ

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



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ーニ風 [+¥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。

DESSERT

デザートを1品お選びください 1 Item from DESSERT

Red wine compote of white peach with lychee and raspberry sherbet
白桃の赤ワインコンポート
ライチとラズベリーのソルベとともに

Kona coffee cream brulee with chocolat and cherry ensemble
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

TABLE 9 TOKYO DINNER COURSE



URBAN COURSE

アーバン・コース

¥11,000

Amuse-bouche
アミューズ・ブーシュ

Norwegian salmon mi cuit with lime flavor tomato coulis
50°Cで加熱したノルウェーサーモンのミキュイ ライム香るトマトのクーリ

Cold potage of corn "Gold rush" with sea urchin and consomme jelly
とうもろこし"ゴールドラッシュ"の冷製ポタージュ 生雲丹とコンソメジュレ

Chicken mousseline with lobster supreme sauce
錦爽どりのムースリヌ オマール海老のシュブレードソース

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

Grilled japanese beef tenderloin with potato gratin marsala sauce
国産牛フィレ肉のグリル じゃが芋のグラタン マルサラソース

or
または

 *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ーニ風 [+¥2,500]

Tropical flavor savarin with pineapple and caramel vanilla ice cream
トロピカルティーのサヴァラン パイナップルとキャラメルバニラアイスクリームとともに

Bread
パン

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶

 ... 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。

TABLE 9 TOKYO DINNER COURSE



SPECIALTY COURSE

スペシヤリティ・コース



¥14,000

Amuse-bouche
アミューズ・ブーシュ

Amberjack carpaccio with caviar cream
カンパチのカルパッチョ風 オシエトラキャビアクリーム

Ballotine of eel and ancient rice with port wine sauce
鰻と古代米のバロティーヌ スパイスの効いたポルトソース

Mont saint michel mussel and green beans gnocchi with saffron sauce
モンサンミッシェル産ムール貝と青豆のニョッキ サフランソース

Pan-fried sea bass and langstine with champagne sauce
スズキのボワレとラングスティーン シャンパンソース

 *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ーニ風

Mango carpaccio 10 flavor sherbet with lime tuile
マンゴーのカルパッチョ 10フレーバーソルベにライムのチュイルを添えて

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。