DINING & BAR
TABLE 9 TOKYO

～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

Potage of Jerusalem artichoke
with gruyere cheese espuma
菊芋のポタージュ
グリュイエールチーズのエスプーマとともに

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 bolognese
of coarse ground beef tenderloin
and mozzarella cheese
粗挽き牛フィレ肉とモッツァレラの
ボロネーゼスパゲッティ

Pan-fried cod wearing chorizo
with white kidney beans and sherry vinegar sauce
チョリソーを纏った真鱈のポワレ
白いんげん豆とシェリービネガーソース

Iberian pork bellota and grilled butt
with mustard sauce
イベリコ豚ベジョータ　肩ロースのグリル
マスタードソース

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

Grilled aussie beef tenderloin with madeira sauce and creamy morel mushrooms
オーストラリア産 牛フィレ肉のグリル マデラソースとモリーユ茸のア・ラ・クレーム

Baked lobster pie chausson style
オマールブルーのパイ包み　ショーソン仕立て(+¥2,500)

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。

Cinnamon leaf pie and mixed berry ice cream
シナモンリーフパイとミックスベリーのアンサンブル

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

Potage of Jerusalem artichoke with gruyere cheese espuma
菊芋のポタージュ　グリュイエールチーズのエスプーマとともに

Pan-fried cod with chorizo,white kidney bean and sherry vinegar sauce
チョリソーを纏った真鱈のポワレ　白いんげん豆とシェリービネガーソース

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ーニ風

Terrine chocolate with tonka baens flavor vanilla ice cream
テリーヌショコラ トンカ豆香るの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

おすすめコースのご案内

2018年と2019年に招聘イベントを開催したガブリエル・クロイター氏からインスピレーションを受けたメニューです。
ニューヨーク マンハッタンにあるミシュラン2つ星フレンチレストラン「GABRIEL KREUTHER」を展開する
フランス アルザス出身のシェフです。

2019年と2020年に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.