

## 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

Cacao flavor foie gras fondant with mariage of beets and cranberry  
カカオ風味のフォアグラフォンダン ビーツとクランベリーのマリージュ

Scottish salmon mi cuit and cauliflower mousse with gin flavor caviar  
スコティッシュサーモンのミキュイとカリフラワーのムース  
ジンの香りとキャビアを添えて [+¥1,000]

#### WARM APPETIZER

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

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

Flan of snow crab with truffle and porcini mushroom flavor  
ズワイ蟹のフラン トリュフとポルチーニ茸の香り [+¥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 cod with chorizo, white kidney beans and sherry vinegar sauce  
チヨ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

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]

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 mushroom  
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ユ茸のア・ラ・クレーム



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

Terrine chocolate with tonka baens flavor vanilla ice cream  
テリーヌショコラ  
トンカ豆香るバニラアイスクリームとともに

Roasted pear and celeriac with 3 kinds of cheese cream  
ラフランスのロティとセロリラブのグラス  
3種のフロマージュのハーモニー

## 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

Scottish salmon mi cuit and cauliflower mousse with gin flavor caviar  
スコティッシュサーモンのミキュイとカリフラワーのムース ジンの香りとキャビアを添えて

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

Flan of snow crab with truffle and porcini mushroom flavor  
ズワイ蟹のフランドリュフとポルチーニ茸の香り

Pan-fried cod with chorizo, 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

第31回プリンスホテル料理コンクール 首都圏エリア西洋料理部門グランプリ  
TABLE 9 TOKYO 茂手木 了 作品

Ensembles of "Tokyo shamo" Chicken and "EDO" vegetables  
with Senju green onion consomme soup 'Royal style'



東京しゃもと江戸野菜のアンサンブル 2種の味わい  
千住葱のコンソメスープ ロワイヤル風

or

または

Grilled japanese beef tenderloin with madeira sauce and creamy morel mushroom  
国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

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セーニ風 [+¥2,500]

Composition of orange and mascarpone with grand mamier ice cream  
オレンジとマスカルポーネのコンポジション グランマルニエのアイスクリームとともに

Bread  
パン

Coffee of Tea  
コーヒーまたは紅茶



... 入荷状況により、江戸野菜または東京近郊で収穫された野菜を使用しております。



... 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

スペシャリティ・コース



¥15,000

Amuse-bouche  
アミューズ・ブーシュ

Composition of snow crab, abocado and cauliflower with ossetra caviar  
ズワイ蟹 アボカド カリフラワーのコンポジション オシエトラキャビア添え

Porcini mushroom consomme soup with chicken liver ravioli  
薫り高いポルチーニ茸のコンソメスープ 鶏レバーのラビオリ

Chou farci of iberian pork with robert sauce  
イベリコ豚のシューファルシ ロベールソース



Pan-fried cod with chorizo, 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



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

"Glace montelimar" macaroon style  
"グラスモンテリマール" マカロンスタイル

Bread  
パン

Coffee of Tea  
コーヒーまたは紅茶



2018年と2019年にTABLE9TOKYOにて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。  
フランス アルザス出身でマンハッタンのミシュラン2つ星フレンチレストラン「GABRIEL KREUTHER」



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。  
イタリア チェゼナーティコにミシュラン二つ星レストラン「Magnolia」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。