



¥15,000

Amuse-bouche
アミューズ・ブーシュ

Garden style abalone with caviar
鮑の菜園風 キャビアを添えて

Wrapped kadaif of lobster with bisque sauce
オマール海老のカダイフ包み 芳醇なビスクソース

Pan-fried red bream with salmon roe and butter sauce
金目鯛のポワレ イクラとバターソース

Japanese beef tenderloin steak with red wine sauce
国産牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース

Moelleux chocolate with pistachio ice accent of cacao tuile
モアローショコラ
ピスタチオアイスとカカオチュイルのアクセント

Bread
パン

Coffee
コーヒー



DINING & BAR
TABLE 9 TOKYO

¥20,000

Amuse-bouche
アミューズ・ブーシュ

Snow crab charlotte with avocado coulis accent of caviar
ズワイガニのシャルロット仕立て
アボカドクーリとキャビアのアクセント

Shark fin consomme royal with citrus flavor
フカヒレのコンソメロワイヤル 柑橘の香りを添えて

Sole and prawn mousse with bisque foam
舌平目と海老のムース ア・ラ・ヴァプール
甲殻類のエキューム

*“WAGYU” beef tenderloin steak
with truffle sauce and creamy morel mushroom*
黒毛和牛フィレ肉のステーキ
トリュフソースとモリーユ茸のア・ラ・クレーム

Moelleux chocolate with pistachio ice accent of red fruits
モアローショコラとピスタチオアイス
フリュイルージュのアクセント

Bread
パン

Coffee
コーヒー



¥25,000

Amuse-bouche
アミューズ・ブーシュ

Marinated lobster with oscietra caviar
フレッシュオマール海老のマリネ オシエトラキャビアを添えて

Sauteed "EZO" abalone with truffle flavor liver remoulade
国産蝦夷鮑のソテー トリュフ風味の肝のレムラードソース

Pan-fried crispy tilefish with champagne sauce
クリスピーな甘鯛のポワレ 軽やかなシャンパンソース

*"WAGYU" beef tenderloin and sirloin steak
with chef's condiment*
和牛フィレ肉とサーロインステーキ シェフズコンディメント

Strawberry charlotte and ensemble lemon glass ice flavor
苺のシャルロット仕立て
レモングラス香るアイスのアンサンブル

Bread
パン

Coffee
コーヒー