



FOOD MENU

-TIDE TABLE SHIOMI-



シェフのおすすめ (CHEF'S RECOMMEND)
ベジタリアンメニュー (VEGETARIAN MENU)

COLD STARTER

牛テールとじゃがいものテリーヌ仕立て BEEF TAIL AND POTATO TERRINE	¥1,500	
サーモンの塩麹漬け ベジタブルライスサラダ添え 握り寿司スタイル SALMON MARINATED IN SALTED MALTED RICE WITH VEGETABLE RICE SALAD, "NIGIRI ZUSHI STYLE"	¥1,000	
漬けマグロの薫焼き サラダ仕立て ワサビドレッシング GRILLED MARINATED TUNA WITH WASABI DRESSING	¥1,500	
味噌モッツアレラと豆腐の和プレーゼ JAPANESE STYLE CAPRESE WITH MISO MOZZARELLA AND TOFU	¥1,500	
カニと根セロリのフラン 里芋のアクセント CRAB AND ROOT CELERY FLAN	¥1,500	
半熟卵と砂肝コンフィのシンプルサラダ GREEN SALAD WITH SOFT-BOILED EGG AND GIZZARD CONFIT	¥1,200	
本日のカルパッチョ TODAY'S CARPACCIO	¥1,700	
前菜盛り合わせ4種 4 ASSORTED APPETIZERS	¥2,800	

PASTA

★ 潮見ナポリタン JAPANESE-STYLE TOMATO KETCHUP-BASED SPAGHETTI [SHIOMI PRINCE HOTEL NAPORITAN]	¥1,700	
生雲丹と雲丹ひしおのクリームニョッキ CREAM GNOCCHI WITH FRESH SEA URCHIN AND SEA URCHIN HISHIO (SEA URCHIN HISHIO: SEA URCHIN IN SOY SAUCE)	¥1,900	
九条ネギとあさりのペスカトーレビアンコ PESCATORI BIANCO WITH KUJO LEEKS AND SCALLIONS	¥1,900	
🍴 レンズ豆とトマトのパスタ バジルナッツソース LENTIL IN TOMATO SAUCE PASTA WITH BASIL NUTS SAUCE	¥1,800	

HOT STARTER

季節野菜のポタージュ SEASONAL VEGETABLE POTAGE	¥1,200	
フラメンカエッグ FLAMENCA EGGS (TOMATO,PAPRIKA, EGGPLANT, SOFT-BOILED EGG)	¥1,000	
🌟 ツブ貝ときのこのブルギニヨン風 糸唐辛子のアクセント メルバトースト添え BOURGUIGNON-STYLE WITH THREAD PEPPERS, WHELK AND MUSHROOMS SERVED WITH MELBA TOAST	¥1,300	
自家製スパイスバター香るカリフラワーのステーキ レモンとセージのソース OVEN-BAKED CAULIFLOWER WITH HOMEMADE SPICED BUTTER, LEMON AND SAGE SAUCE	¥1,600	
焦がしネギを塗り込んだ骨つき黒豚スペアリブ BONE-IN KUROBUTA PORK SPARE RIBS COATED WITH CHARRED GREEN ONIONS	¥1,600	
潮見フライドチキン山椒風味 ガーリックサワークリーム添え [4ピース] SHIOMI FRIED CHICKEN WITH PRICKLY ASH, GARLIC SOUR CREAM [4 PIECES]	¥1,600	
ムール貝の白ワイン蒸し 生姜風味 STEAMED MUSSELS IN WHITE WINE WITH GINGER	¥1,700	
カダイフを纏ったエビフライ ビーツタルタルソース FRIED SHRIMPS IN KADAIF WITH BEET TARTAR SAUCE	¥1,900	

RICE

プリンスホテルカレー PRINCE HOTEL CURRY	¥1,600	
プリンスホテルカレー-half PRINCE HOTEL CURRY HALF SIZE	¥1,000	
カニとチコリの焼きリゾット BAKED RISOTTO WITH CRAB AND CHICORY	¥1,700	
シーフードジャンバラヤ 深川めし風味 SEAFOOD JAMBALAYA "FUKAGAWA MESH" STYLE (FUKAGAWA MESH STYLE : COOKED RICE WITH CLAMS)	¥1,700	

MAIN DISH

炭火焼きハンバーグ 季節野菜のソテー ポウブラードソース CHARCOAL-GRILLED JAPANESE HAMBURG STEAK WITH POIVRADE SAUCE AND SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES ON THE SIDE	¥2,500	
国産鶏と季節の野菜 ゆず香るコンソメスープ JAPANESE CHICKEN AND SEASONAL VEGETABLES YUZU-SCENTED CONSOMMÉ SOUP	¥3,200	
ヒラメのロティ ピスタチオヴィエノワーズ アンディーブのロティを添えて FLOUNDER ROTI WITH PISTACHIO VIENNOISE AND IBE ROTI	¥3,500	
潮見ブイヤベース [アサリ、穴子、エビ、本日のお魚] SHIOMI BOUILLABAISSE [CLAMS, CONGER EELS, SHRIMP, TODAY'S FISH]	¥3,700	
国産豚ロースのトンカツ えごまマスタードソース コールスローサラダ [200G] JAPANESE PORK LOIN CUTLET WITH SESAME MUSTARD SAUCE AND COLESLAW SALAD	¥3,800	
ナッツとドライフルーツの詰め物を入れた鳩のロティ トリュフソース PIGEON ROTI WITH NUTS AND DRIED FRUIT STUFFING IN TRUFFLE SAUCE	¥5,900	
国産牛 スモークグリル 八丁味噌赤ワインソース フライドポテト [250G] SMOKED GRILLED JAPANESE BEEF WITH HATCHO MISO RED WINE SAUCE, POTATO WEDGES	¥4,500	
🌟 国産黒毛和牛ロースのグリル [200G] GRILLED JAPANESE WAGYU BEEF LOIN WITH POTATO WEDGES	¥5,900	
炭火焼きトマホークステーキ フライドポテト [700G] CHARCOAL GRILLED TOMAHAWK STEAK WITH POTATO WEDGES	¥10,000	

SIDE DISH

バゲット 3カット 3 CUTS OF BAGUETTE	¥500	
ガーリックトースト 3カット 3 CUTS OF GARLIC TOAST	¥600	
フライドポテト パルメザンかけ PARMESAN CHEESE POTATO WEDGES	¥900	
🍴 季節野菜のソテー SAUTED SEASONAL VEGETABLES	¥1,200	
ライス RICE	¥500	

右記7品目食材アレルギーのあるお客様は係にお申し出ください。
THE OUR VALUED GUESTS WITH FOOD ALLERGIES.

[食物アレルギーについて]
※特定原材料7品目以外の食物アレルギーにつきましては、正確な情報を入手することが困難なため、特定原材料7品目のみの対応をいたしております。あらかじめご了承ください。当店では、厨房内の調理器具等は十分洗浄を施しておりますが、特定原材料7品目(えび,かに,小麦,乳,卵,そば,落花生)を含むすべての食材を同一環境で調理しております。

※AS OBTAINING ACCURATE INFORMATION FOR ALLERGENS INCLUDED IN THE INGREDIENTS MAY BE DIFFICULT, WE HAVE LISTED ONLY SEVEN SPECIFIED RAW MATERIALS. PLEASE EXERCISE CAUTION. OUR KITCHEN UTENSILS ARE THOROUGHLY CLEANED. HOWEVER, PLEASE BE AWARE THAT WE USE THE FOLLOWING INGREDIENTS IN OUR KITCHEN: SHRIMP, CRAB, WHEAT, MILK, EGGS, BUCKWHEAT, PEANUTS, AND OTHER ALLERGENS. ALL THESE INGREDIENTS ARE PREPARED IN THE SAME KITCHEN ENVIRONMENT.



えび
SHRIMP



かに
CRAB



小麦
WHEAT



そば
BUCK
WHEAT



乳
MILK



落花生
PEANUT



卵
EGG

その他
OTHER



豚
PORK

※表示価格には消費税が含まれております。別途13%のサービス料を頂戴いたします。
※仕入れの状況により、食材・メニューの内容が変更になる場合がございます。
※PRICES INCLUDING CONSUMPTION TAX. AN ADDITIONAL 13% SERVICE CHARGE WILL BE APPLIED.
※INGREDIENTS AND MENU CONTENTS MAY CHANGE DEPENDING ON THE AVAILABILITY.

TIDE TABLE COURSE

¥6,000

アミューズ
AMUSE BOUCHE

前菜盛り合わせ
ASSORTED APPETIZERS

MAIN

下記よりお選びください
PLEASE CHOOSE FROM BELOW

国産豚ロースのロティ えごまマスタードソース 
JAPANESE PORK LOIN ROTI
WITH SESAME MUSTARD SAUCE

国産鶏と季節の野菜 
ゆず香るコンソメスープ
JAPANESE CHICKEN AND SEASONAL VEGETABLES
YUZU-SCENTED CONSOMMÉ SOUP

ヒラメのロティ ピスタチオヴィエノワーズ 
アンディーブのロティを添えて
FLOUNDER ROTI WITH PISTACHIO VIENNOISE ANDIBE ROTI

混ぜご飯 
MIXED RICE


ムースショコラブラン 
MOUSSE CHOCOLAT BLANC

CHEF'S SPECIAL COURSE

¥8,000

アミューズ
AMUSE BOUCHE

前菜盛り合わせ ～ 八寸スタイル ～
ASSORTED APPETIZERS "HASSUN STYLE"
HASSUN STYLE: JAPANESE STYLE ASSORTED APPETIZERS

つぶ貝のブルギニヨン風 おかひじきレムラード 
BOURGUIGNON-STYLE MUSSELS
WITH REMOULADE SAUCE OF SALTWORT

ヒラメのロティ ピスタチオヴィエノワーズ 
アンディーブのロティを添えて
FLOUNDER ROTI WITH PISTACHIO VIENNOISE ANDIBE ROTI

MAIN

下記よりお選びください
PLEASE CHOOSE FROM BELOW

国産黒毛和牛ロースのグリル 八丁味噌赤ワインソース フライドポテト 
GRILLED JAPANESE BLACK WAGYU BEEF LOIN
WITH POTATO WEDGES ON THE SIDE HATCHO MISO RED WINE SAUCE

国産豚ロースのロティ えごまマスタードソース 
JAPANESE PORK LOIN ROTI WITH SESAME MUSTARD SAUCE

国産鶏と季節の野菜 
ゆず香るコンソメスープ
JAPANESE CHICKEN AND SEASONAL VEGETABLES
YUZU-SCENTED CONSOMMÉ SOUP

ナッツとドライフルーツの詰め物を入れた鳩のロティ トリュフソース 
PIGEON ROTI WITH NUTS AND DRIED FRUIT STUFFING IN TRUFFLE SAUCE

混ぜご飯 
MIXED RICE

ゆずのクレムダンジュ 
YUZU CREMES D'ANJOU

BITE

ミックスナッツ
MIXED NUTS 

¥600

チーズ盛り合わせ
CHEESE PLATTER 

¥1,400

ハムとサラミの盛り合わせ
ASSORTED HAM AND SALAMI 

¥1,400

BITE SET

タイドテーブルセット
TIDE TABLE SET

¥1,500

本日のスターター+ドリンク1杯
TODAY'S STARTER AND 1DRINK

下記よりドリンクをお選びください
PLEASE CHOOSE A DRINK FROM BELOW

生ビール(アサヒスーパードライ) ジントニック ハイボール
DRAFT BEER GIN AND TONIC HIGHBALL
(ASAHI SUPER DRY)

DESSERT

ブルーシールアイス (フレーバーは、スタッフにお尋ね下さい) 
BLUE SEAL ICE (PLEASE ASK THE STAFF FOR THE FLAVORS) ¥900

ムースショコラブラン 
MOUSSE CHOCOLAT BLANC ¥900

ゆずのクレムダンジュ 
YUZU CREMES D'ANJOU ¥900

ローズマリー香るいちごティラミス パフェ仕立て 
ROSEMARY-SCENTED STRAWBERRY TIRAMISU PARFAIT ¥1,600

右記7品目食材アレルギーのあるお客様は係にお申し出ください。
THE OUR VALUED GUESTS WITH FOOD ALLERGIES.

【食物アレルギーについて】

※特定原材料7品目以外の食物アレルギーにつきましては、正確な情報を入手することが困難なため、特定原材料7品目のみの対応をいたしております。あらかじめご了承ください。当店では、厨房内の調理器具等は十分洗浄を施しておりますが、特定原材料7品目(えび,かに,小麦,乳,卵,そば,落花生)を含むすべての食材を同一環境で調理しております。

※AS OBTAINING ACCURATE INFORMATION FOR ALLERGENS INCLUDED IN THE INGREDIENTS MAY BE DIFFICULT, WE HAVE LISTED ONLY SEVEN SPECIFIED RAW MATERIALS. PLEASE EXERCISE CAUTION. OUR KITCHEN UTENSILS ARE THOROUGHLY CLEANED. HOWEVER, PLEASE BE AWARE THAT WE USE THE FOLLOWING INGREDIENTS IN OUR KITCHEN: SHRIMP, CRAB, WHEAT, MILK, EGGS, BUCKWHEAT, PEANUTS, AND OTHER ALLERGENS. ALL THESE INGREDIENTS ARE PREPARED IN THE SAME KITCHEN ENVIRONMENT.



えび



かに



小麦



そば



乳



落花生



卵

その他



豚

※表示価格には消費税が含まれております。別途13%のサービス料を頂戴いたします。
※仕入れの状況により、食材・メニューの内容が変更になる場合がございます。
※PRICES INCLUDING CONSUMPTION TAX. AN ADDITIONAL 13% SERVICE CHARGE WILL BE APPLIED.
※INGREDIENTS AND MENU CONTENTS MAY CHANGE DEPENDING ON THE AVAILABILITY.