

Seasonal

シーズナル

Small appetizer

お食事前の軽い一皿

Marinated white fish, raspberry and pink vegetables with caviar
白身魚のマリネ フランボワーズとレギューム・ロゼ キャビアとともに

*"Paris Soir" chilled potato potage with consommé jelly
onion espuma and sea urchin*

新じゃが芋の冷製ポタージュ "パリ・ソワール"
新玉葱のエスプーマとコンソメジュレ 雲丹を添えて

Chef's recommended fish and shellfish, braised leek with shellfish broth

シェフおすすめの鮮魚と貝類
リーキのエトフェと潮風香る貝のブイヨン

Please choose a main dish.
下記よりメインディッシュをお一つお選びください。

*Brioche wrapped domestic beef fillet
with stuffed cabbage, truffle essence*

国産牛フィレ肉 新緑の装い
ブリオッシュ・ヴェールとシューファルシ トリュフのエッセンスで

Grilled "Kuroge wagyu" beef colorful vegetables with truffle sauce

黒毛和牛フィレ肉のグリエ 彩り豊かな野菜のテクスチャー
ソース・ペリゲー (+¥4,000)

"Terrine de fromage" combination of melon, verbena scent

テリーヌ・ド・フロマージュ
メロンとのマリアーージュ ヴェルベーンの香りとともに

Coffee and petit four

コーヒーと小菓子

SEIBU PRINCE CLUB会員さま ¥14,000
¥12,000

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
表記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(15%)を加算させていただきます。
Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.
※Price includes consumption tax. Additional service charge 15% will be added.

Specialty

スペシャリティー

～ Spring is everywhere ～

Small appetizer

お食事前の軽い一皿

Marinated white fish, smoky flavor, citrus and mimosa style

白身魚のマリネ 軽い薫香 シトラスとミモザ仕立て

Venison from Nagano "pâté en croûte"

長野県産 鹿肉のパテ・アンクルート

Lobster, 3 kinds of textures

オマール海老 3種のテクスチャーで

Chef's recommended fish and shellfish, shellfish soup and butter nage style

シェフおすすめ鮮魚と貝類

潮風香るナージュソース

Please choose a main dish.

下記よりメインディッシュをお一つお選びください。

Wagyu beef fillet "consommé de bœuf" with truffle and wasabi flavor

和牛フィレ肉 コンソメ・ド・ブッフのポシェ

トリュフと山葵の風味で

Grilled A5 rank "Kuroge wagyu" beef fillet, foie gras and truffle, Rossini style

A5 黒毛和牛フィレ肉のグリエ

フォアグラ トリュフ ロッシーニ風(+¥3,000)

"Brillat Savarin" cheese cake, fruit confiture

ブリア・サヴァラン ガトー仕立て 果実のコンフィチュール

Coffee and petit four

コーヒーと小菓子

SEIBU PRINCE CLUB会員さま ¥20,000
¥18,000

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。
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ギーの微量混入を完全に防止することができません。
当社のアレルギー情報(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。

Chef's Passion

シェフズパッション

Small appetizer

お食事前の軽い一皿

*Combination of "Ezo abalone" and sea urchin
white asparagus and pink vegetables*

蝦夷鮑と雲丹のコンビネゾン
ホワイトアスパラガスとレギューム・ロゼ

CHEF'S SPECIALTY

Potato wrapped egg with grilled crab

ジャガイモに包まれた半熟卵
蟹のグリエを添えて

Lobster, 3 kinds of textures

オマール海老 3種のテクスチャーで

*Chef's recommended fish, shellfish and salmon roe
shellfish soup and butter nage style*

シェフおすすめ鮮魚 貝類とイクラ
レモングラス香るブル・ナージュソース

*Grilled A5 rank "Kuroge wagyu" beef fillet
foie gras and truffle, Rossini style*

A5 黒毛和牛フィレ肉のグリエ
フォアグラ トリュフ ロッシーニ風

"Brillat Savarin" cheese cake, fruit confiture

ブリア・サヴァラン ガトー仕立て
果実のコンフィチュール

Coffee and petit four

コーヒーと小菓子

¥26,000

SEIBU PRINCE CLUB会員さま ¥23,000

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.
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.
The allergy information (seven specific raw materials) is based on the ingredient information (food labeling) of the ingredients used and from their manufacturers, etc.