

DINNER FOOD MENU

COLD STARTER

Simple Green Salad  シンプルグリーンサラダ ¥900  



Smoked Salmon and Green Salad  スモークサーモンとグリーンサラダ ¥1,200

Chili Con Carne and Tortilla Chips チリコンカン&トルティーヤチップス ¥1,200    

Garden Style Beet Hummus ビーツフムスの菜園仕立て ¥1,200  

“Seasonal Salad“ Summer Vegetables with Citrus Vinaigrette  夏野菜のシーズナルサラダ 柑橘のビネグレット ¥1,400  

Burrata Cheese and Colorful Tomato Caprese with Basil Sorbet プラータチーズとカラフルトマトのカプレーゼ バジルのアイス添え ¥1,700 

Gravlax of Smoked Salmon with Peperonata, Coconut and Dill Emulsion サーモンフユメのグラブラックス ペペロナータ ココナッツとディルのエマルジョン ¥1,800  

Lightly Smoked Southern Bluefin Tuna Carpaccio with Consommé Jelly and Bottarga Accents ミナミマグロの瞬間燻製カルパッチョ コンソメジュレとカラスミのアクセント ¥1,800   

Summer Parfait of Toyosu Market Fresh Tuna 豊洲市場直送マグロのサマーパフェ ¥2,100  

HOT STARTER

Seasonal Potage 季節のポタージュ ¥1,400 

Bone-in Kurobuta Pork Spare Ribs Glazed with Charred Green Onion Sauce 焦がしネギを塗り込んだ骨つき黒豚スペアリブ ¥1,600  




Shiomi Fried Chicken with Prickly Ash, Garlic Sour Cream [6 Pieces] 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[6ピース] ¥1,600  

Shrimp Spring Roll Sticks with Sweet Chili Sauce  スティック海老春巻き スウィートチリソース添え ¥1,600   

Steamed Mussels with Herbs and Citrus Fruits 香草と柑橘香るムール貝の酒蒸し ¥1,700 

Fried Shrimp with Kadaif and Japanese Style Tartar Sauce  カダイフを纏ったエビフライ 和風タルタルソース ¥1,900   

MAIN DISH

Charcoal-Grilled Hamburg Steak(Domestic Beef 100%) Sautéed Seasonal Vegetables with Demi-Glace Sauce 国産牛100%炭火焼きハンバーグ 季節野菜添え デミグラスソース ¥2,700   

Grilled Domestic Chicken with Smoked Red Bell Pepper Purée, Potato Fondant, and Chasseur Sauce 国産銘柄鶏のグリル 赤パプリカの燻製ピュレ ジャガイモのフォンダン シャスールソース ¥3,400   




Pan-Seared Shinshu Salmon with Wheat Pilaf and Yuzu Kosho Butter Sauce 信州サーモンのポワレとブレのピラフ 柚子胡椒のバターソース ¥3,400 



Pan-Seared Sea Bass with Clam Green Broth, Zucchini and Leek Étuvée スズキのポワレと蛤のグリーンブロス ズッキーニとポロ葱のエチュベ ¥3,400





Tuna Cheek Cutlet with Harissa and Sicilian Sauce, Served with Wild Rocket and Microgreens Salad マグロ頬肉のカツレツ ハリッサとシンリーソース セルパチコとマイクロリーフのサラダ添え ¥3,400 

Shiomi Bouillabaisse [Clams, Octopus, Shrimp, Today’s Fish] 潮見ブイヤベース[アサリ、水タコ、エビ、本日のお魚] ¥3,700 

Miso-Marinated Lamb with Wild Rice Risotto and Vadouvan Aromatics 仔羊の味噌漬け ワイルドライスのリゾット ヴァドゥーヴァンの香り ¥3,800   

TOKYO Beef(Wagyu100%) Burger and Chimichurri Sauce with French Fries 東京ビーフハンバーガー フライドポテト添え チミチュリソース ¥4,900   

Grilled Japanese Wagyu Beef Sirloin “SHIZUOKA SODACHI” with Potato Wedges [200g] 静岡県産 黒毛和牛ロース「静岡育ち」のグリル フライドポテト[200g] ¥7,200  

Grilled Premium Black Wagyu Beef Sirloin with Potato Wedges [200g] 銘柄黒毛和牛ロースのグリル フライドポテト[200g] ¥10,200    

Charcoal-Grilled Tomahawk Steak with Potato Wedges [700g] 炭火焼きトマホークステーキ フライドポテト[700g] ¥12,000   

※It takes about 45 min to prepare. ご注文から焼き上がりまでに45分ほどお時間をいただきます。

Quick Serve Menu



Items marked with the symbol above will be served relatively quickly. こちらのマークの付いたメニューは、比較的早くご提供が可能です。

PASTA

Japanese-Style Ketchup -Based Spaghetti with Poached Egg [Shiomi Prince Hotel Neapolitan] 潮見ナポリタン ¥1,700   


Lentil in Tomato Sauce Pasta with Basil Nuts Sauce レンズ豆とトマトのバスタ バジルナッツソース ¥1,800   

Abalone and King Oyster Mushroom Genovese with Panzanella 鮑とアワビ茸のジェノベーゼ パンツァネッラ添え ¥1,900  

Chilled Capellini with Sea Urchin, Served with Gazpacho Jelly 雲丹の冷製カペリーニ ガスパチョのジュレ添え ¥1,900  

RICE

Prince Hotel Curry Half Size プリンホテルカレー ハーフ ¥1,000   

Prince Hotel Curry プリンホテルカレー ¥1,600   

Vegan Curry Half Size ヴィーガンカレー ハーフ ¥1,000   

Vegan Curry ヴィーガンカレー ¥1,600   

Milanese Saffron Risotto with Beef Tongue Ragù ミラノ風サフランリゾット 牛タンのラグー添え ¥2,400   




SIDE DISH

Rice ライス ¥500  

3 Cuts of Baguette  バゲット 3カット ¥500  

3 Cuts of Garlic Toast  ガーリックトースト 3カット ¥600  

Potato Wedges with Ketchup (Types:French Fries or Wedge Cut)  フライドポテト ケチャップ添え (フレンチフライ or ウェッジカット) ¥900 

Potato Wedges with Yuzu Kosho Aioli Sauce  フライドポテト 柚子胡椒アイオリソース添え (フレンチフライ or ウェッジカット) ¥1,200  

Sautéed Seasonal Vegetables 季節野菜のソテー ¥1,800  

【食物アレルギーについて】 To our valued guests with food allergies. 下記8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。

 えび SHRIMP  かに CRAB  くるみ WALNUT  小麦 WHEAT  そば BUCKWHEAT  卵 EGG  乳 MILK  落花生 PEANUT  豚 PORK  牛 BEEF  ベジタリアン VEGETARIAN  ムスリムフレンドリー MUSLIM FRIENDLY

※Our restaurants will only be able to provide food allergy information for the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.

Please note that although cooking utensils and equipment are thoroughly cleaned, all food items including those containing the eight listed allergens are prepared in the same kitchen.

※当社のレストランにおける食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。

当店で、厨房内の調理器具等は十分洗浄を施しておりますが、8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、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。

※Prices include consumption tax. An additional 13% service charge will be added.

※Ingredients and menu contents may change depending on the availability.

※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。

TIDE TABLE COURSE

¥8,000

- L.O. 9:00P.M. -

Amuse Bouche
アミューズ

Assorted Appetizers
前菜盛り合わせ

Kadaif-Wrapped Lobster with
Pistachio and Avocado Espuma
オマール海老のカダイフ包み ピスタチオとアボカドのエスプーマ



MAIN

Please choose from below
下記よりお選びください

Grilled Japanese Black Wagyu Sirloin with Horseradish Sauce
黒毛和牛サーロインのグリル レフォールソース



Grilled Domestic Chicken, Smoked Red Bell Pepper Purée,
Potato Fondant, and Chasseur Sauce
国産銘柄鶏のグリル 赤パプリカの燻製ピュレ
ジャガイモのフォンダン シャスールソース



Pan-Seared Shinshu Salmon with
Wheat Pilaf and Yuzu Kosho Butter Sauce
信州サーモンのポワレ
ブレのピラフ 柚子胡椒のバターソース



Cajun Chicken and Rice
チキンケイジャンライス



Blueberry Cassata
ブルーベリーのカッサータ



Quick Serve Menu

Items marked with the symbol above will be served relatively quickly.
こちらのマークの付いたメニューは、比較的早くご提供が可能です。

※Prices include consumption tax. An additional 13% service charge will be added.

※Ingredients and menu contents may change depending on the availability.

※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。

CHEF'S SPECIAL COURSE

¥10,000

- L.O. 9:00P.M. -

Amuse Bouche
アミューズ

Assorted Appetizers "Hassun Style"
Hassun Style : Japanese Style Assorted Appetizers
前菜盛り合わせ ~ ハ寸スタイル ~

Kadaif-Wrapped Lobster with
Pistachio and Avocado Espuma
オマール海老のカダイフ包み ピスタチオとアボカドのエスプーマ



FISH

Please choose from below
下記よりお選びください

Pan-Seared Shinshu Salmon with
Wheat Pilaf and Yuzu Kosho Butter Sauce
信州サーモンのポワレ
ブレのピラフ 柚子胡椒のバターソース



Pan-Seared Sea Bass with Clam Green Broth,
Zucchini and Leek Étuvée
スズキのポワレと蛤のグリーンブロス ズッキーニとポロ葱のエチューベ

MAIN

Please choose from below
下記よりお選びください

Grilled Japanese Black Wagyu Sirloin with Horseradish Sauce
黒毛和牛サーロインのグリル レフォールソース



Grilled Domestic Chicken, Smoked Red Bell Pepper Purée,
Potato Fondant, and Chasseur Sauce
国産銘柄鶏のグリル 赤パプリカの燻製ピュレ
ジャガイモのフォンダン シャスールソース



Miso-Marinated Lamb with
Wild Rice Risotto and Vadouvan Aromatics
仔羊の味噌漬け ワイルドライスのリゾット ヴァドゥーヴァンの香り



Cajun Chicken and Rice
チキンケイジャンライス



Melon and Cognac Parfait Glacé with
Herb and Spice Accents
メロンとコニャックのパルフェグラッセ ~ハーブとスパイスのアクセント~



BITE

Mixed Nuts
ミックスナッツ

¥700

Assorted Ham and Salami
ハムとサラミの盛り合わせ

¥2,000

Cheese Platter
チーズ盛り合わせ

¥2,200

DESSERT

Blue Seal Ice (please ask the staff for the flavors)
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)

¥900

Blueberry Cassata
ブルーベリーのカッサータ

¥1,200

Fresh Mango and Coconut Crème d' Anjou
フレッシュマンゴーとココナッツのクレームダンジュ
~トロピカルフルーツのコンビネゾン~

¥1,200

Melon and Cognac Parfait Glacé with
Herb and Spice Accents
メロンとコニャックのパルフェグラッセ ~ハーブとスパイスのアクセント~

¥1,200

Parfait Peach Melba
パルフェ ピーチメルバ

¥2,000

Drink Set (Coffee / Tea) + ¥400
ドリンクセット (コーヒー / 紅茶)

※Drinks that have already been ordered cannot be changed to the set price.
※すでにご注文いただいたお飲み物をセット価格に変更することはできません。

FREE FLOW

All guests in the party are required to order the Free Flow Plan.
フリーフロープランはグループ全員でのご注文をお願いしております。

Free Flow 90 min 飲み放題 90分制 ¥3,300

Extension 30 min 延長30分 ¥1,100

- Alcohol -

Draft Beer
生ビール

Lemon Sour
レモンサワー

Sparkling Wine
スパークリングワイン

Whisky Highball
ウイスキーハイボール

White Wine
白ワイン

Cassis Orange
カシスオレンジ

Red Wine
赤ワイン

Gin Tonic
ジントニック

Shochu (Wheat or Sweet Potato)
焼酎 (麦または芋)

- With Water
- 水割り

- With Soda
- ソーダ割り

- On the Rocks
- オンザロック

- Soft Drink -

Grapefruit
グレープフルーツ

Orange
オレンジ

Apple
アップル

Ginger Ale
ジンジャーエール

Coca-Cola
コカ・コーラ

Tonic Water
トニックウォーター

Soda
ソーダ

Oolong Tea
烏龍茶

[食物アレルギーについて] To our valued guests with food allergies. 下記8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。



※Our restaurants will only be able to provide food allergy information for the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.

Please note that although cooking utensils and equipment are thoroughly cleaned, all food items including those containing the eight listed allergens are prepared in the same kitchen.

※当社のレストランにおける食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。

※店内では、厨房内の調理器具等は十分洗浄を施しておりますが、8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、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。