

DINNER FOOD MENU

COLD STARTER

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

¥1,200
  

Simple Green Salad
シンプルグリーンサラダ

¥1,200
 

Autumn Vegetables and Citrus Vinaigrette
“Seasonal Salad”
秋野菜のシーズナルサラダ 柑橘のピネグレット

¥1,600
  

Beet and Saikyo White Miso Hummus
ビーツと西京白味噌のフムス

¥1,200
 

Smoked Salmon Carpaccio with Salmon Roe
冷製燻製サーモンのカルパッチョ いくら添え

¥1,800


Bonito and Avocado “Poke”
with Citrus-flavored Rice Salad
炙りかつおとアボカドのボキ 柑橘香るお米のサラダと共に

¥1,700


Tide Table Style
Domestic Chicken in Spicy Sesame-Chili Sauce “Yodare Dori”
国産鶏のよだれどり タイドテーブルスタイル

¥1,800


HOT STARTER

Seasonal Potage
季節のポタージュ

¥1,400


Vegetable Samosa
with Tomato Chutney and Chickpea Sauce
ベジタブルサモサ トマトチャツネ&ひよこ豆のソース

¥1,600
  

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
  

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
   

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
  

MAIN DISH

Charcoal Grilled Hamburg Steak(Domestic Beef 100%)
Sauteed 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
   

Domestic Chicken Thigh Roti
with Supreme Sauce and Sauteed Mushrooms with German Potato
塩麴でマリネした国産鶏もも肉のロティ キノコのフリカッセとソースシュプレーム
ジャーマンポテトと野菜のピュレと共に

¥3,400
   

Flounder with Pistachio Viennoise
Calvados Sauce and Seasonal Vegetables
カレイのピスタチオヴィエノワーズ ソースカルパトス 季節の温野菜添え

¥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


Braised Lamb Roti with Herb Crust,
Served with German Potatoes
仔羊肉のロティ 香草クルート ジャーマンポテト添え

¥3,800
    

Tokyo Beef (Wagyu 100%) Burger with French Fries
Chimichurri Sauce
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
    

Sauteed Domestic Salmon with Herbs and Sauce Vert
with Seasonal Vegetables
国産サーモンのポワレ ソースヴェール 季節の温野菜添え

¥3,400


Tuna Cheek Steak with Yuzu and Radish Sauce
マグロのほほ肉ステーキ ゆず香るラディッシュソース

¥3,400
  

Beef and Vegetable Bollito, Tomato Flavor
ビーフと野菜のボリート トマト風味

¥3,800
   

Grilled Japanese Wagyu Beef Sirloin “SHIZUOKA SODACHI”
with Potato Wedges
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
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
炭火焼きトマホークステーキ フライドポテト添え [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。

For safety and hygiene reasons, we do not allow doggy bags.
Thank you for your understanding.

当店では、安全衛生上の理由からお料理のお持ち帰りをお断りしております。
何卒ご理解のほどお願い申し上げます。

PASTA

Japanese-Style Ketchup-Based Spaghetti
with Poached Egg[Shiomi Prince Hotel Napolitan]
潮見ナポリタン

¥1,700
   

Autumn Salmon and Mushrooms Pasta Japanese Style
Served with Anchovy Sauce
秋鮭とキノコの和風パスタ アンチョビソース添え

¥1,900
  

Seafood Squid Ink Linguine
with Smoked Daikon Radish
いぶりがっことシーフードのイカ墨リングイネ

¥1,900


Lentil in Tomato Sauce Pasta with Basil Nuts Sauce
レンズ豆とトマトのパスタ バジルナッツソース

¥1,800
  

RICE

Prince Hotel Curry Half Size
プリンスホテルカレーハーフ

¥1,000
  

Prince Hotel Curry
プリンスホテルカレー

¥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
 

Lobster with Multi-Grain Rice Risotto
オマール海老の雑穀米リゾット

¥2,500
 

Rice
ライス

¥500
 

SIDE DISH

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
  

Sauteed Seasonal Vegetables
季節野菜のソテー

¥1,800
 

Choice of Fries with Ketchup
(Types:French Fries or Wedge Cut)
選べるフライドポテト ケチャップ添え
(フレンチフライ or ウェッジカット)

¥900


Choice of Fries with Yuzu Kosho Aioli Sauce
(Types:French Fries or Wedge Cut)
選べるフライドポテト 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
  

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 BUCK WHEAT  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

[食物アレルギーについて]

※On and after April 1, 2025, our restaurants will only be able to accommodate 8 food allergens (shrimp, crab, walnuts, wheat, buck wheat, eggs, milk, and peanuts).

Please exercise caution. Our kitchen utensils are thoroughly cleaned. Although the kitchen utensils, etc., are thoroughly cleaned,

all foods containing the 8 food items (shrimp, crab, walnuts, wheat, buck wheat, eggs, milk, and peanuts) are prepared under the same environment in our restaurant.

※2025年4月1日以降の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。

※Prices including consumption tax.

An additional 13% service charge will be applied.

※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

L.O. 9:00P.M.

¥8,000

Amuse Bouche
アミューズ

Assorted Appetizers
前菜盛り合わせ

Steamed Egg Custard
with Matsutake Mushroom and Seaweed
松茸とノリ風味のロワイヤル



MAIN

Please choose from below
下記よりお選びください

Grilled Japanese Wagyu Sirloin
with Sansho Pepper & Red Wine Sauce
黒毛和牛ロースのグリル 山椒と赤ワインソース



Domestic Chicken Thigh Roti
with Supreme Sauce and Sauteed Mushrooms
塩麴でマリネした国産鶏もも肉のロティ
キノコのフリカッセとソースシュプレーム



Sauteed Domestic Salmon
with Herbs and Sauce Vert
国産サーモンのポワレ ソースヴェール



Chestnut & Ginkgo Nut Multigrain Rice
栗、銀杏と雑穀ご飯



Persimmon Compote, Japanese "Anmitsu" Style
柿のコンポート あんみつ風



CHEF'S SPECIAL COURSE

L.O. 9:00P.M.

¥10,000

Amuse Bouche
アミューズ

Assorted Appetizers "Hassun Style"
Hassun Style:Japanese Style Assorted Appetizers
前菜盛り合わせ ~ 八寸スタイル ~

Steamed Egg Custard
with Matsutake Mushroom and Seaweed
松茸とノリ風味のロワイヤル



FISH

Please choose from below
下記よりお選びください

Sauteed Domestic Salmon
with Herbs and Sauce Vert
国産サーモンのポワレ ソースヴェール



Flounder with Pistachio Viennoise Calvados Sauce
カレイのピスタチオヴィエノワーズ ソースカルバトス



MAIN

Please choose from below
下記よりお選びください

Grilled Japanese Wagyu Beef Loin
with Porcini Cream and Red Wine Sauce
黒毛和牛ロースのグリル ポルチーニクリームと赤ワインソース



Domestic Chicken Thigh Roti
with Supreme Sauce and Sauteed Mushrooms
塩麴でマリネした国産鶏もも肉のロティ
キノコのフリカッセとソースシュプレーム



Braised Lamb Ragout with Herb Crust
仔羊肉の香草クルートとラゲー



Chestnut & Ginkgo Nut Multigrain Rice
栗、銀杏と雑穀ご飯



Stuffed Fig Compote
Inspired by "Blooming Lily and Waves"
いちじくコンポートのファルシ ~サクユリと波のインスピレーション~



BITE

Mixed Nuts
ミックスナッツ



¥700

Cheese Platter
チーズ盛り合わせ



¥2,200

Assorted Ham and Salami
ハムとサラミの盛り合わせ



¥2,000

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

Pear Catalana with Salted Caramel and Osmanthus Aroma
洋なしのカタラーナ 塩キャラメル キンモクセイの香り



¥1,200

Persimmon Compote, Japanese "Anmitsu" Style
柿のコンポート あんみつ風



¥1,200

Stuffed Fig Compote
Inspired by "Blooming Lily and Waves"
いちじくコンポートのファルシ ~サクユリと波のインスピレーション~



¥1,200

Automne ~Hojicha Parfait~
Automne ~ほうじ茶のパフェ~



¥2,000

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

Draft Beer
生ビール

Lemon Sour
レモンサワー

- Soft Drink -
ソフトドリンク

Sparkling Wine
スパークリングワイン

Whisky Highball
ウイスキーハイボール

Grapefruit
グレープフルーツ

White Wine
白ワイン

Cassis Orange
カシスオレンジ

Orange
オレンジ

Red Wine
赤ワイン

Gin Tonic
ジントニック

Apple
アップル

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

Ginger Ale
ジンジャーエール

- With Water
- 水割り

Coca Cola
コカ・コーラ

- With Soda
- ソーダ割り

Tonic Water
トニックウォーター

- On the Rocks
- オンザロック

Soda
ソーダ

Oolong Tea
烏龍茶

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。



【食物アレルギーについて】

※On and after April 1, 2025, our restaurants will only be able to accommodate 8 food allergens (shrimp, crab, walnuts, wheat, buck wheat, eggs, milk, and peanuts).

Please exercise caution. Our kitchen utensils are thoroughly cleaned. Although the kitchen utensils, etc., are thoroughly cleaned,

all foods containing the 8 food items (shrimp, crab, walnuts, wheat, buck wheat, eggs, milk, and peanuts) are prepared under the same environment in our restaurant.

※2025年4月1日以降の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。

※Prices including consumption tax.

An additional 13% service charge will be applied.

※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。