

DINNER FOOD MENU

COLD STARTER

Simple Green Salad シンプルグリーンサラダ	¥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” Spring Vegetables with Citrus Vinaigrette 春野菜のシーズナルサラダ 柑橘のピネグレット	¥1,600 
Burrata Cheese with Colorful Tomato Marinated ブラータチーズとカラフルトマトのマリネ 春の装い	¥1,700 
House-Smoked Shinshu Salmon with Rapeseed Blossoms and Couscous 信州サーモンの自家製スモーク 菜の花とクスクスと共に	¥1,800  
Toyosu Market Fresh Tuna High-Tea Parfait, Poke Style 豊洲市場直送マグロのハイティパルフェ ポキ仕立て	¥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%) 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    
Grilled Domestic Chicken, Beet and Micro Greens Salad with Asparagus and Morel Cream Sauce 国産銘柄鶏のグリル ビーツとマイクロリーフのサラダ アスパラガスとモリーユ茸のクリームソース	¥3,400    
Pan-Seared Spanish Mackerel, Spring Cabbage Étuvée with Butterbur Miso and Mitsuba Salsa Verde 鯖のポワレ 春キャベツのエチューベ ふき味噌と三つ葉のサルサベルデ	¥3,400
Shinshu Salmon Meunière, Broad Beans and Udo Salad with Sakura Shrimp Scented Ravigote Sauce 信州サーモンのムニエル 空豆とウルイのサラダ 桜エビ香るラビゴットソース	¥3,400    
Tuna Tail Steak with Daikon Sauce and a Hint of Yuzu マグロテールのステーキ 柚子風味の大根ソース	¥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 
Slow-Cooked Domestic Pork Fillet, Sake Lees and Cultured Butter Crust and Fresh Ginger Condiment 国産銘柄豚フィレの低温調理 酒粕と発酵バターのクルート 新生姜のコンディメント	¥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]
※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 Naporitan] 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パスタ バジルナッツソース	¥1,800  
Boscaiola with Toyosu Market Fresh Tuna and Mushrooms 豊洲市場直送のマグロを使ったツナと茸のボスカイオーラ	¥1,900 
Burrata Cheese and Truffle Cream Pasta ブラータチーズとトリュフのクリームパスタ	¥2,200  

RICE

Prince Hotel Curry Half Size プリンスホテルカレー-half	¥1,000  
Prince Hotel Curry プリンスホテルカレー	¥1,600  
Vegan Keema Curry Half Size ヴィーガンキーマカレー-half	¥1,000  
Vegan Curry ヴィーガンキーマカレー	¥1,600  
Sakura Shrimp and Green Asparagus Risotto with White Miso Accent 桜エビとグリーンアスパラのリゾット 白味噌のアクセント	¥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 (Types:French Fries or Wedge Cut) 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  
Sauteed Seasonal Vegetables 季節野菜のソテー	¥1,800  

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。

※From April 1, 2025, 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.
※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。

[食物アレルギーについて]

 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
---	---	--	--	--	---	--	--	--	--	---	---

※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

L.O. 9:00P.M.

¥8,000

Amuse Bouche
アミューズ

Assorted Appetizers
前菜盛り合わせ

Light Fricassée of Sweetbread and Mushrooms with
Roasted Onions
リードヴォーと茸の軽いフリカッセ 玉ねぎのローストと共に



MAIN

Please choose from below
下記よりお選びください

Grilled Japanese Black Wagyu Sirloin with
Lyonnais-Style Rapeseed Blossoms and
Wasabi-Scented Bercy Sauce
黒毛和牛サーロインのグリル 菜の花のリヨネーズ わさび香るベルシーソース



Grilled Domestic Chicken
Beet and Micro Green Salad with
Asparagus and Morel Cream Sauce
国産銘柄鶏のグリル ビーツとマイクロリーフのサラダ
アスパラガスとモリーユ茸のクリームソース



Shinshu Salmon Meunière, Broad Beans and
Udo Salad with Sakura Shrimp Scented Ravigote Sauce
信州サーモンのムニエル 空豆とウルイのサラダ
桜エビ香るラビゴットソース



Western-Style
Bamboo Shoot Rice with Frittered Whitebait
洋風たけのご御飯 シラスのフリット



Strawberry and Gin Baba Yogurt Sherbet
いちごとジンのババ・ヨーグルトアイス



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 ~ ハ寸スタイル ~

Light Fricassée of Sweetbreads and Mushrooms with
Roasted Onions
リードヴォーと茸の軽いフリカッセ 玉ねぎのローストと共に



FISH

Please choose from below
下記よりお選びください

Shinshu Salmon Meunière, Broad Beans and
Udo Salad with Sakura Shrimp Scented Ravigote Sauce
信州サーモンのムニエル 空豆とウルイのサラダ
桜エビ香るラビゴットソース



Pan-Seared Spanish Mackerel,
Spring Cabbage Etuvée with
Butterbur Miso and Mitsuba Salsa Verde
鯖のポワレ 春キャベツのエチュベ ふき味噌と三つ葉のサルサベルデ

MAIN

Please choose from below
下記よりお選びください

Grilled Dome Black Wagyu Sirloin with
Lyonnais-Style Rapeseed Blossoms and
Wasabi-Scented Bercy Sauce
黒毛和牛サーロインのグリル 菜の花のリヨネーズ
わさび香るベルシーソース



Grilled Domestic Chicken,
Beet and Micro Leaf Salad with
Asparagus and Morel Cream Sauce
国産銘柄鶏のグリル ビーツとマイクロリーフのサラダ
アスパラガスとモリーユ茸のクリームソース



Slow-Cooked Domestic Pork Fillet,
Sake Lees and Cultured Butter Crust and Fresh Ginger Condiment
国産銘柄豚フィレ肉の低温調理 酒粕と発酵バターのクルート
新生姜のコンディメント



Western-Style
Bamboo Shoot Rice with Frittered Whitebait
洋風たけのご御飯 シラスのフリット



Cherry Blossom Bavarois and Mugwort Gelato
~A Taste of Spring~
桜のババロアとよもぎのジェラート~春の訪れ~



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

Strawberry and Gin Baba Yogurt Ice Sherbet
いちごとジンのババ・ヨーグルトアイス

¥1,200

Cherry Blossom Bavarois and Mugwort Gelato
- A Taste of Spring -
桜のババロアとよもぎのジェラート ~春の訪れ~

¥1,200

Fresh Mikan Compote and White Wine Crème d'Anjou
- Chamomile and Bergamot Aromatics -
フレッシュみかんのコンポートと白ワインのクレームダンジュ
~カモミールとベルガモットの香り~

¥1,200

Chocolate Banana Sundae
おとなのチョコバナナサンデー

¥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

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 ウィスキーハイボール	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

※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。

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。

※From April 1, 2025, 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.

※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。



[食物アレルギーについて]