



 DINING & BAR
TABLE 9 TOKYO

12,000

アミューズ ブーシュ
Amuse - Bouche

バラに見立てたブリ大根のフランベ
鮮やかなビーツのビュレ 柚子香るエスプーマ
Carpaccio yellowtail and radish with puree of beets citron flavor form

フォワグラのボワレ 香り高いモリユ菖のフリカッセ
Pan-fried foie gras with cream sauce of morel

日本の鮮魚のグリルと白子のムニエル
ヴァンプランソース 春菊のクーリー[†]
Grilled Today's fish, meuniere of soft roe
white wine sauce garland chrysanthemum puree

国产牛サーロインとおすすめ野菜のグリル ベルシャード風
Grilled Japanese beef sirloin and vegetables
mustard, herb bread crumbs, beef sauce

シナモンと焦がし蜂蜜のアイス
みかんとミルククリスピをアクセントに
Ice cream of cinnamon and burnt honey
accent of mandarine orange and milk crisp

パン
Bread

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

ミニャルデイーズ
Mignardises

炙り雲丹とキャビアの一ロブリニ
Burnt sea urchin, caviar, blini

なめらかなフォアグラとトリュフのテリース
林檎のコンフィチュール トリュフ香るサラダムスクラン
Terrine of foie gras and truffle
confiture of apple and mesclun truffle flavor

やわらかく火を入れたアワビのステーキ ラビゴットソース
Steaked abalone ravigote sauce

オマール海老のグリル ポロ葱のア・ラ・クレームとアメリカーヌソース
Grilled lobster creamed leek and American sauce

神戸牛サーロインステーキとおすすめ野菜のグリル
芳醇な赤ワインソース
Grilled KOBE beef sirloin and vegetables red wine sauce

グラニテ
Sherbet

クレームブリュレピスターシュ
パルフェルージュに赤い果実のクーリー[†]
Creme brulee pistachio parfait rouge with coulis of red fruits sauce

パン
Bread

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

ミニャルデイーズ
Mignardises

アミューズ ブーシュ
Amuse - Bouche

バラに見立てたブリ大根のフランベ
鮮やかなビーツのビュレ 柚子香るエスプーマ
Carpaccio yellowtail and radish
with puree of beets citron flavor form

帆立貝の網焼き 昆布風味のバターソース
オシェトラキャビア添え
Grilled scallop butter sauce kelp flavor with caviar

日本の鮮魚のグリル 魚介のブイヤベース仕立て
Grilled Today's fish bouillabaisse style

飛騨牛サーロインとおすすめ野菜のグリル
西洋わさび香るビーフ・ジュ
Grilled "HIDA" beef sirloin and vegetables
beef sauce horse radish flavor

ピーカンナッツのブラウニー エスプーマショコラ
生姜のアイスクリームを添えて
Brownie pecan nuts chocolate form with ginger ice cream

パン
Bread

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

ミニャルデイーズ
Mignardises

*当店は原則により、食材・メニューが変更になる場合がございます。お飲み物には消費税が含まれております。料金は税込価格でご請求させていただきます。各店舗では別途料金を徴収しております。※料定材料費7日目食事アラカルト(1品)、小食、デザート、酒類(含む)をお持ちのお客さまは、係員にお申しください。
※料定材料費以外の飲食料金(ドリンク代)お持ちのお客さまは、お持ちの会員証(会員登録料)、料金・飲食のご責任ができない場合がござりますので、あらかじめご了承ください。※全てのメニューは別途別料金にて算出される場合がございます。
*Please be advised that occasionally menu items change based on availability or the market. *Price includes consumption tax. An additional 10% will be added for service charge. *Price Japanese rice is used in this restaurant. *Please let our staff know if you are allergic to any of the seven specified allergenic ingredients (peanuts, wheat, soybeans, egg, shellfish, crustaceans, milk).
*Please kindly be aware that if you are allergic to ingredients other than the seven specified allergenic ingredients in the interests of your safety, we may be unable to serve you with food or beverages.
*All items on the menu are cooked in the kitchen facility so there is a small possibility of cross-contamination of allergens.