

|||||

DINING & BAR

TABLE 9 TOKYO

OASIS

オアシス・コース

1 Item from Main Dish

メインディッシュを

1品お選びいただけます

8,500

URBAN

アーバン・コース

2 Item from Main Dish

メインディッシュを

2品お選びいただけます

11,000

共に税込サ別
Including Tax, Service Charge is not

アミューズ Amuse

アミューズ・ブーシュ

Amuse-Bouche

前菜チョイス Appetizer

前菜を1品お選びください 1 Item from APPETIZER

車海老と鱈のブランドード グリルしたズッキーニ
フィヨルドルビーとカラスミを添えて

Brandade of prawn and sandfish,
grilled zucchini with trout roe and dried mullet roe

フォアグラとトリュフのテリーヌ
カレンズと柚子 フランボワーズのアクセント

Terrine of foie-gras and truffle
currants and citron accent of raspberry

温前菜 チョイス Warm Appetizer

温前菜を1品お選びください 1 Item from WARM APPETIZER

モリユ茸とマッシュルームのクリームスープ カプチーノ風
Cream soup of morel and mushroom cappuccino style

帆立貝のボワレ 昆布風味のイクラ入りバターソース
Pan-fried scallop butter sauce kept flavor and salmon roe

フォアグラボワレ シェフスタイル(+¥600)
Pan-fried foie gras chef's style

※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。
※表示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(13%)を加算させていただきます。
※当店では国産米を使用しております。
※特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは、係りに申し出ください。
※特定原材料7品目以外の食物アレルギーをお持ちのお客さまは、お客さまの安全を最優先し、
料理・飲物のご提供ができない場合がございますので、あらかじめご了承ください。
※全てのメニューを同一の厨房で調理するため、アレルギー物質が微量に混入する可能性がございます。

|||||

DINING & BAR

TABLE 9 TOKYO

メインチョイス Main dish

オアシスは1品、アーバンは2品をお選びください
Please choose 1 Item for Oasis 2 Item for Urban

アンコウの低温調理 トリュフとフィンガーライム ソースジュ
Anglerfish by low temperature heating,
truffle and finger lime broth sauce

真鯛のパート包み焼き ハチミツ香るバターソース(+500円)
Sea bream pie butter sauce honey flavor

ポテトとサフランのラビオリ オマール海老とあさりと共に(+500円)
Potato and saffron ravioli with lobster and clams

牛フィレ肉のグリル マルサラソース
Grilled beef tenderloin steak marsala wine sauce

シャラン産鴨のロースト ほのかなキャトルエビスとカレー風味のソースジュ
Roasted duck mixed spice curry flavor sauce

国産牛テンダーロインステーキ ボルドーワインソース 80g(+¥1,000)
Japanese beef tenderloin steak bordeaux wine sauce

飛驒牛サーロインの網焼き 自家製八丈島の塩とコンディメント 80g(+¥3,000)
Grilled “HIDA”beef sirloin with home made salt and chef's condiment

※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。
※表示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(13%)を加算させていただきます。
※当店では国産米を使用しております。
※特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは、係りにお申し出ください。
※特定原材料7品目以外の食物アレルギーをお持ちのお客さまは、お客さまの安全を最優先し、
料理・飲物のご提供ができない場合がございますので、あらかじめご了承ください。
※全てのメニューを同一の厨房で調理するため、アレルギー物質が微量に混入する可能性があります。

デザート Dessert

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

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

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
Creme brulee pistachio parfait rouge with coulis of red fruits

パン
Bread

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea