



 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ダード グリルしたズッキーニ
 フイ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

モリー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

帆立貝のポワレ 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

フォアグラポワレ 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、お客様の安全を最優先し、
 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、アレルゲン物質が微量に混入する可能性がございます。



—— 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ピ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

飛騨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、アレルゲン物質が微量に混入する可能性がございます。



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

※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、アレルゲン物質が微量に混入する可能性がございます。