DINING & BAR
TABLE 9 TOKYO

OASIS オアシス・コース	URBAN アーバン・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	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
8,500	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

金目鯛のカルパッチョ風
カラスミとフルーツトマトを添えて
Red bream carpaccio with botargo and fruit tomato

フォアグラのテリーヌ
マルコナアーモンドのプラリネ バナナパンデピス
Foie gras terrine and marcona
almond praline banana bread

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

ロンバルディア風 “ミネストローネ”
Minestrone soup Lombardia style

帆立貝のポワレ 昆布風味のバターソースとイクラ
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。

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

鰆の炙り焼き 焦がしバターのケッパーソース
Broiled spanish mackerel caper sauce of brown butter

真鯛のポワレ 薫り高いシャンパンソース キャビア添え（＋500円）
Pan-fried sea bream champagne sauce with caviar

オマール海老と彩り野菜のパスタグラタン（＋700円）
Lobster and vegetables pasta gratin

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

シャラン産鴨のスパイス焼き ソースジュ
Grilled duck with spice flavor broth 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 シェフズコンディメント 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。

DINING & BAR
TABLE 9 TOKYO

デザート　Dessert

苺のスープに浮かべた クレームダンジュ
苺のミルククリスプをアクセントに
Crémet d'anjou on strawberry soup
accent of strawberry milk crisp

胡麻とショコラ 柚子ソルベを添えて
Sesame and chocolate with Yuzu sherbet

ティラミスのアフォガードスタイル
Tiramisu affogato

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。