



# FOOD MENU

## -TIDE TABLE SHIOMI-



シェフのおすすめ (CHEF'S RECOMMEND)



ベジタリアンメニュー (VEGETARIAN MENU)

## COLD STARTER

牛テールとじゃがいものテリーヌ仕立て  
BEEF TAIL AND POTATO TERRINE 

¥1,500

サーモンの塩麹漬け  
ベジタブライスサラダ添え 握り寿司スタイル  
SALMON MARINATED IN SALTED MALTED RICE  
WITH VEGETABLE RICE SALAD, "NIGIRI ZUSHI STYLE"

¥1,000



カニと根セロリのフラン 里芋のアクセント  
CRAB AND ROOT CELERY FLAN 

¥1,500



半熟卵と砂肝コンフィのシンプルサラダ  
GREEN SALAD  
WITH SOFT-BOILED EGG AND GIZZARD CONFIT 

¥1,200

本日のカルパッチョ  
TODAY'S CARPACCIO 

¥1,700

前菜盛り合わせ4種  
4 ASSORTED APPETIZERS

¥2,800

## HOT STARTER

季節野菜のポタージュ  
SEASONAL VEGETABLE POTAGE 

¥1,200

焦がしネギを塗り込んだ骨つき黒豚スペアリブ  
BONE-IN KUROBUTA PORK SPARE RIBS COATED  
WITH CHARRED GREEN ONIONS 

¥1,600

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 [4ピース]  
SHIOMI FRIED CHICKEN  
WITH PRICKLY ASH, GARLIC SOUR CREAM [4 PIECES] 

¥1,600

ムール貝の白ワイン蒸し 生姜風味  
STEAMED MUSSELS IN WHITE WINE WITH GINGER 

¥1,700

カダイフを纏ったエビフライ ビーツタルタルソース  
FRIED SHRIMPS IN KADAIF WITH BEET TARTAR SAUCE 

¥1,900

## RICE

プリンスホテルカレー  
PRINCE HOTEL CURRY 

¥1,600

プリンスホテルカレー-half  
PRINCE HOTEL CURRY HALF SIZE 

¥1,000

カニとチコリの焼きリゾット  
BAKED RISOTTO WITH CRAB AND CHICORY 

¥1,700

シーフードジャンバラヤ 深川めし風味  
SEAFOOD JAMBALAYA "FUKAGAWA MESHI" STYLE  
(FUKAGAWA MESHI STYLE : COOKED RICE WITH CLAMS) 

¥1,700

## MAIN DISH

炭火焼きハンバーグ 季節野菜のソテー ポワブラードソース  
CHARCOAL-GRILLED JAPANESE HAMBURG STEAK  
WITH POIVRADE SAUCE AND SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES  
ON THE SIDE 

¥2,500

国産鶏と季節の野菜 ゆず香るコンソメスープ  
JAPANESE CHICKEN AND SEASONAL VEGETABLES  
YUZU-SCENTED CONSOMMÉ SOUP 

¥3,200

潮見ブイヤベース [アサリ、穴子、エビ、本日のお魚]  
SHIOMI BOUILLABAISSE  
[CLAMS, CONGER EELS, SHRIMP, TODAY'S FISH] 

¥3,700

国産豚ロースのトンカツ えごまマスタードソース コールスローサラダ [200G]  
JAPANESE PORK LOIN CUTLET  
WITH SESAME MUSTARD SAUCE AND COLESLAW SALAD 

¥3,800

 国産黒毛和牛ロースのグリル [200G]  
GRILLED JAPANESE WAGYU BEEF LOIN WITH POTATO WEDGES 

¥5,900

炭火焼きトマホークステーキ フライドポテト [700G]  
CHARCOAL GRILLED TOMAHAWK STEAK WITH POTATO WEDGES 

¥10,000

## SIDE DISH

バゲット 3カット  
3 CUTS OF BAGUETTE 

¥500

ガーリックトースト 3カット  
3 CUTS OF GARLIC TOAST 

¥600

フライドポテト パルメザンかけ  
PARMESAN CHEESE POTATO WEDGES 

¥900

 季節野菜のソテー  
SAUTED SEASONAL VEGETABLES 

¥1,200

ライス  
RICE 

¥500

 潮見ナポリタン  
JAPANESE-STYLE TOMATO KETCHUP-BASED SPAGHETTI  
[SHIOMI PRINCE HOTEL NAPORITAN] 

¥1,700

生雲丹と雲丹ひしおのクリームニョッキ  
CREAM GNOCCHI  
WITH FRESH SEA URCHIN AND SEA URCHIN HISHIO  
(SEA URCHIN HISHIO: SEA URCHIN IN SOY SAUCE) 

¥1,900

九条ネギとあさりのペスカトーレビアンコ  
PESCATORI BIANCO WITH KUJO LEEKS AND SCALLIONS 

¥1,900

 レンズ豆とトマトのパスタ バジルナッツソース  
LENTIL IN TOMATO SAUCE PASTA WITH BASIL NUTS SAUCE 

¥1,800

右記7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。

THE OUR VALUED GUESTS WITH FOOD ALLERGIES.

[食物アレルギーについて]

\*特定原材料7品目以外の食物アレルギーにつきましては、正確な情報入手することが困難なため、特定原材料7品目のみの対応をいたしております。あらかじめご了承ください。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、特定原材料7品目(えび,かに,小麦,乳,卵,そば,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。

\*AS OBTAINING ACCURATE INFORMATION FOR ALLERGENS INCLUDED IN THE INGREDIENTS MAY BE DIFFICULT, WE HAVE LISTED ONLY SEVEN SPECIFIED RAW MATERIALS. PLEASE EXERCISE CAUTION. OUR KITCHEN UTENSILS ARE THOROUGHLY CLEANED. HOWEVER, PLEASE BE AWARE THAT WE USE THE FOLLOWING INGREDIENTS IN OUR KITCHEN: SHRIMP, CRAB, WHEAT, MILK, EGGS, BUCKWHEAT, PEANUTS, AND OTHER ALLERGENS. ALL THESE INGREDIENTS ARE PREPARED IN THE SAME KITCHEN ENVIRONMENT.



えび  
SHRIMP



かに  
CRAB



小麦  
WHEAT



そば  
BUCK  
WHEAT



乳  
MILK



落花生  
PEANUT



卵  
EGG

その他  
OTHER



豚  
PORK

\*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。  
\*PRICES INCLUDING CONSUMPTION TAX. AN ADDITIONAL 13% SERVICE CHARGE WILL BE APPLIED.  
\*INGREDIENTS AND MENU CONTENTS MAY CHANGE DEPENDING ON THE AVAILABILITY.

# CHEF'S SPECIAL COURSE

¥8,000

アミューズ  
AMUSE BOUCHE

前菜盛り合わせ ～ 八寸スタイル ～  
ASSORTED APPETIZERS "HASSUN STYLE"  
HASSUN STYLE: JAPANESE STYLE ASSORTED APPETIZERS

つぶ貝のブルギニオン風 おかひじきレムラード  
BOURGUIGNON-STYLE MUSSELS  
WITH REMOULADE SAUCE OF SALTWORT



ヒラメのロティ ピスタチオヴィエノワーズ  
アンディーブのロティを添えて



FLOUNDER ROTI WITH PISTACHIO VIENNOISE AND IBE ROTI

## MAIN

下記よりお選びください

PLEASE CHOOSE FROM BELOW

国産黒毛和牛ロースのグリル 八丁味噌赤ワインソース フライドポテト  
GRILLED JAPANESE BLACK WAGYU BEEF LOIN  
WITH POTATO WEDGES ON THE SIDE HATCHO MISO RED WINE SAUCE



国産豚ロースのロティ えごまマスタードソース  
JAPANESE PORK LOIN ROTI WITH SESAME MUSTARD SAUCE



国産鶏と季節の野菜  
ゆず香るコンソメスープ  
JAPANESE CHICKEN AND SEASONAL VEGETABLES  
YUZU-SCENTED CONSOMMÉ SOUP



ナッツとドライフルーツの詰め物を入れた鳩のロティ トリュフソース  
PIGEON ROTI WITH NUTS AND DRIED FRUIT STUFFING IN TRUFFLE SAUCE



混ぜご飯

MIXED RICE



ゆずのクレムダンジュ

YUZU CREMES D'ANJOU



# ANNIVERSARY SET

シェフズコースにプラスできます。  
+ ¥2,000 【1名様につき】  
アニバーサリーケーキプレート  
グラスシャンパン

CAN BE ADDED TO THE CHEF'S COURSE.  
+ ¥2,000 [PER PERSON].  
ANNIVERSARY CAKE PLATE  
GLASS OF CHAMPAGNE



# BITE

ミックスナッツ  
MIXED NUTS

¥600



チーズ盛り合わせ  
CHEESE PLATTER

¥1400



ハムとサラミの盛り合わせ  
ASSORTED HAM AND SALAMI

¥1400



# BITE SET

タイドテーブルセット

¥1,500

TIDE TABLE SET

本日のスターター+ドリンク1杯  
TODAY'S STARTER AND 1DRINK

下記よりドリンクをお選びください  
PLEASE CHOOSE A DRINK FROM BELOW

生ビール(アサヒスーパードライ)  
DRAFT BEER  
(ASAHI SUPER DRY)

ジントニック  
GIN AND TONIC

ハイボール  
HIGHBALL

# DESSERT

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)  
BLUE SEAL ICE (PLEASE ASK THE STAFF FOR THE FLAVORS)

¥900

ゆずのクレムダンジュ  
YUZU CREMES D'ANJOU

¥900



ローズマリー香るいちごティラミス パフェ仕立て  
ROSEMARY-SCENTED STRAWBERRY TIRAMISU PARFAIT

¥1,600



右記7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。

PLEASE ADVISE OUR VALUED GUESTS WITH FOOD ALLERGIES.

[食物アレルギーについて]

※特定原材料7品目以外の食物アレルギーにつきましては、正確な情報を入手することが困難なため、特定原材料7品目のみ  
の対応をいたしております。あらかじめご了承ください。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、  
特定原材料7品目(えび,かに,小麦,乳,卵,そば,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。

※AS OBTAINING ACCURATE INFORMATION FOR ALLERGENS INCLUDED IN THE INGREDIENTS MAY BE DIFFICULT, WE HAVE LISTED ONLY SEVEN SPECIFIED RAW MATERIALS. PLEASE EXERCISE CAUTION. OUR KITCHEN UTENSILS ARE THOROUGHLY CLEANED. HOWEVER,  
PLEASE BE AWARE THAT WE USE THE FOLLOWING INGREDIENTS IN OUR KITCHEN: SHRIMP, CRAB, WHEAT, MILK, EGGS, BUCKWHEAT, PEANUTS, AND OTHER ALLERGENS. ALL THESE INGREDIENTS ARE PREPARED IN THE SAME KITCHEN ENVIRONMENT.



えび  
SHRIMP



かに  
CRAB



小麦  
WHEAT



そば  
BUCK  
WHEAT



乳  
MILK



落花生  
PEANUT



卵  
EGG

その他  
OTHER



豚  
PORK

※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。

※PRICES INCLUDING CONSUMPTION TAX. AN ADDITIONAL 13% SERVICE CHARGE WILL BE APPLIED.

※INGREDIENTS AND MENU CONTENTS MAY CHANGE DEPENDING ON THE AVAILABILITY.