

ランチ

辻明（つじめい）

一二五〇〇円

鱧の焼霜 夏野菜のラヴィゴットソース

ともろこしの冷製スープ 焦がし醤油のコンソメジュレ

サザエのブルゴーニュ風 香草バター

北海道産ムラサキ雲丹追加

十二五〇〇円

彩り旬菜の鉄板焼

燈辻厳選黒毛和牛サーロインステーキ 八〇グラム

肉変更

燈辻厳選黒毛和牛フィレ

十五〇〇〇円

燈辻厳選神戸牛サーロイン

十一〇〇〇〇円

メのお食事

季節のガーリックライス

銀シャリ 山形県産つや姫

季節のお好み焼き

赤出汁 自家製ぬか漬け

赤肉メロンマリネ 東京はちみつと赤肉メロンソルベ
日本酒エスプーマ ほうじ茶クリームクランブル

本メニューご提供期間…二〇二六年六月一日～二〇二六年八月三十一日

仕入れ等の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。
表記料金には、消費税およびサービス料が含まれております。

ランチ

灯縁（とうえん） 一八〇〇〇円

鱧の焼霜 夏野菜のラヴィゴットソース オシエトラキャビア

黒毛和牛のしゃぶしゃぶ

とうもろこしの冷製スープ 焦がし醤油のコンソメジュレ

太刀魚の香草焼き

北海道産ムラサキ雲丹追加 十二五〇〇円

活鮑変更 十五〇〇〇円

彩り旬菜の鉄板焼

燈燈辻厳選黒毛和牛サーロインステーキ 八〇グラム

肉変更

燈辻厳選黒毛和牛フィレ 十四〇〇〇円

燈辻厳選神戸牛サーロイン 十一〇〇〇〇円

＼のお食事

季節のガリックライス

銀シャリ 山形県産つや姫

季節のお好み焼き

赤出汁 自家製ぬか漬け

赤肉メロンマリネ 東京はちみつと赤肉メロンソルベ
日本酒エスプーマ ほうじ茶クリームクランブル

本メニューご提供期間…二〇二六年六月一日～二〇二六年八月三十一日

仕入れ等の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。
表記料金には、消費税およびサービス料が含まれております。

ランチ

昼霞（ひるがすみ）

三〇〇〇〇円

夏景八寸（夏を味わう旬食材とオシエトラキャビアの前菜盛り合わせ）

黒毛和牛のしゃぶしゃぶ

とうもろこしの冷製スープ 焦がし醤油のコンソメジュレ

活伊勢海老の鉄板焼

北海道産ムラサキ雲丹追加 十二五〇〇円

季節の口替り

彩り旬菜の鉄板焼

燈辻厳選黒毛和牛フィレステーキ 八〇グラム

肉変更

燈辻厳選神戸牛サーロイン

十六〇〇〇円

＼のお食事

季節のガリックライス

銀シャリ 山形県産つや姫

季節のお好み焼き

赤出汁 自家製ぬか漬け

赤肉メロンマリネ 東京はちみつと赤肉メロンソルベ
日本酒エスプーマ ほうじ茶クリームクランブル

本メニューご提供期間：二〇二六年六月一日～二〇二六年八月三十一日

仕入れ等の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。
表記料金には、消費税およびサービス料が含まれております。

ディナー 宵辻（よいつじ） 二〇〇〇〇円

鱧の焼霜 夏野菜のラヴィゴットソース オシエトラキャビア

黒毛和牛のしゃぶしゃぶ

とうもろこしの冷製スープ 焦がし醤油のコンソメジュレ

太刀魚の香草焼き

北海道産ムラサキ雲丹追加 十二五〇〇円

活鮑変更 十五〇〇〇円

彩り旬菜の鉄板焼

燈辻厳選黒毛和牛サーロインステーキ 八〇グラム

肉変更

燈辻厳選黒毛和牛ファイレ 十四〇〇〇円

燈辻厳選神戸牛サーロイン 十一〇〇〇〇円

メのお食事

季節のガリックライス

銀シャリ 山形県産つや姫

季節のお好み焼き

赤出汁 自家製ぬか漬け

赤肉メロンマリネ 東京はちみつと赤肉メロンソルベ

日本酒エスプーマ ほうじ茶クリーム克蘭ブル

本メニューご提供期間…二〇二六年六月一日～二〇二六年八月三十一日

仕入れ等の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。
表記料金には、消費税およびサービス料が含まれております。

ディナー 燈彩（とうさい）

二五〇〇〇円

夏景八寸（夏を味わう旬食材とオシエトラキャビアの前菜盛り合わせ）

黒毛和牛のしゃぶしゃぶ

とうもろこしの冷製スープ 焦がし醤油のコンソメジュレ

活鮑の岩塩蒸し

季節の口替り

彩り旬菜の鉄板焼

燈辻厳選黒毛和牛サーロインステーキ 八〇グラム

肉変更

燈辻厳選黒毛和牛フィレ

燈辻厳選神戸牛サーロイン

十三〇〇〇円
十八〇〇〇円

メのお食事

季節のガーリックライス

銀シャリ 山形県産つや姫

季節のお好み焼き

赤出汁 自家製ぬか漬け

赤肉メロンマリネ 東京はちみつと赤肉メロンソルベ
日本酒エスプーマ ほうじ茶クリームクランブル

本メニューご提供期間…二〇二六年六月一日～二〇二六年八月三十一日

仕入れ等の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。
表記料金には、消費税およびサービス料が含まれております。

ダイナー 深燈（しんとう）

三〇〇〇〇円

夏景八寸（夏を味わう旬食材とオシェトラキャビアの前菜盛り合わせ）

黒毛和牛のしゃぶしゃぶ

とうもろこしの冷製スープ 焦がし醤油のコンソメジュレ

活伊勢海老の鉄板焼

季節の口替り

彩り旬菜の鉄板焼

燈辻厳選黒毛和牛フィレステーキ 八〇グラム

肉変更

燈辻厳選神戸牛サーロイン

十六〇〇〇円

〆のお食事

季節のガーリックライス

銀シャリ 山形県産つや姫

季節のお好み焼き

赤出汁 自家製ぬか漬け

赤肉メロンマリネ 東京はちみつと赤肉メロンソルベ
日本酒エスプーマ ほうじ茶クリームクランブル

本メニューご提供期間：二〇二六年六月一日～二〇二六年八月三十一日

仕入れ等の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。
表記料金には、消費税およびサービス料が含まれております。

ディナー 暁ノ刻（あかつきするとき） 四五〇〇〇円

夏景八寸く夏を味わう旬食材とベルーガキャビアの前菜盛り合わせく

神戸牛のしゃぶしゃぶ

活鮑ステーキ 北海道産雲丹

とうもろこしの冷製スープ 焦がし醤油のコンソメジュレ

活伊勢海老の鉄板焼

季節の口替り

彩り旬菜の鉄板焼

燈辻厳選神戸牛サーロインステーキ 八〇グラム

△のお食事

季節のガーリックライス

銀シャリ 山形県産つや姫

季節のお好み焼き

赤出汁 自家製ぬか漬け

赤肉メロンマリネ 東京はちみつと赤肉メロンソルベ

日本酒エスプーマ ほうじ茶クリームクランブル

本メニューご提供期間…二〇二六年六月一日～二〇二六年八月三十一日

仕入れ等の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。
表記料金には、消費税およびサービス料が含まれております。

アラカルト

本メニューご提供期間…二〇二六年六月一日～二〇二六年八月三十一日

鱧の焼霜 夏野菜のラヴィゴットオシエトソースラキャビア 四八〇〇円

夏景八寸く夏を味わう旬食材とブルーガキャビアの前菜盛り合わせく 一二五〇〇円

とうもろこしの冷製スープ 焦がし醤油のコンソメジュレ 二六〇〇円

黒毛和牛のしゃぶしゃぶ 五五〇〇円

神戸牛のしゃぶしゃぶ 七八〇〇円

太刀魚の香草焼き 五八〇〇円

活鮑岩塩蒸し 北海道産ムラサキ雲丹 一三〇〇〇円

活伊勢海老の鉄板焼 一五〇〇〇円

彩り旬菜の鉄板焼 二八〇〇円

燈辻厳選黒毛和牛サーロインステーキ 一〇〇グラム 八五〇〇円

燈辻厳選黒毛和牛フィレステーキ 一〇〇グラム 一二〇〇〇円

燈辻厳選神戸牛サーロインステーキ 一〇〇グラム 一七〇〇〇円

季節のガーリックライス 赤出汁 自家製ぬか漬け 二八〇〇円

銀シャリ山形県産つや姫 赤出汁 自家製ぬか漬け 二五〇〇円

季節のお好み焼き 赤出汁 自家製ぬか漬け 二八〇〇円

赤肉メロンマリネ 東京はちみつと赤肉メロンソルベ 二八〇〇円

日本酒エスプーマ ほうじ茶クリームクランブル 二八〇〇円

仕入れ等の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。
表記料金には、消費税およびサービス料が含まれております。

ディナー 繋（つなぐ）

二五〇〇〇円

本メニューご提供期間…二〇二六年七月一日～二〇二六年七月三十一日

夏景八寸（夏を味わう旬食材とオシェトラキャビアの前菜盛り合わせ）

黒毛和牛のしゃぶしゃぶみぎわ特製ガリ

とうもろこしの冷製スープ 焦がし醤油のコンソメジュレ

活鮑の岩塩蒸しみぎわの酢飯と浅利のリゾット

季節の口替り

彩り旬菜の鉄板焼 みぎわの焼き海苔添え

燈辻厳選黒毛和牛サーロインステーキ 八〇グラム

肉変更

燈辻厳選黒毛和牛フィレ

燈辻厳選神戸牛サーロイン

十三〇〇〇円

十八〇〇〇円

メのお食事

季節のガーリックライス

銀シャリ 山形県産つや姫

季節のお好み焼き

赤出汁 自家製ぬか漬け

赤肉メロンマリネ 東京はちみつと赤肉メロンソルベ

日本酒エスプーマ ほうじ茶クリームクラランブル

仕入れ等の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。
食物アレルギー等、お体に合わない食材ございましたら、ご注文の際にお申し付けください。
表記料金には、消費税およびサービス料が含まれております。

LUNCH

Menu availability period :
2026/6/1 ~ 2026/8/31

辻明 -Tsuji-me-i-

12,500

-
- Seared Pike Conger, Summer Vegetables Ravigote Sauce
 - Cold Corn Soup, Burnt Soy Sauce Consommé Jelly
 - Burgundy-Style Turban Shell, Herb Butter
Add Hokkaido Purple Sea Urchin +2,500
 - Teppan-Grilled Seasonal Vegetables
 - Chef's Selection Wagyu Sirloin Steak 80g
Beef Upgrade Options:
Chef's Selection Tenderloin Steak +5,000
Chef's Selection Kobe Beef Sirloin Steak +10,000
 - Seasonal Garlic Rice,
Red Miso Soup, Home-made Pickles
OR
 - Seasonal Okonomiyaki
Red Miso Soup, Home-made Pickles
OR
 - White Rice,
Red Miso Soup, Home-made Pickles
 - Red Melon Marinade,
Tokyo Honey & Red Melon Sherbet,
Sake Espuma, Hojicha Cream, Crumble

灯縁 -Toen-

18,000

-
- Seared Pike Conger, Summer Vegetables,
Ravigote Sauce & Osetra Caviar
 - Shabu Shabu Style Wagyu
 - Cold Corn Soup, Burnt Soy Sauce Consommé Jelly
 - Herb-Roasted Hairtail Fish
Add Hokkaido Purple Sea Urchin +2,500
Add Live Abalone +5,000
 - Teppan-Grilled Seasonal Vegetables
 - Chef's Selection Wagyu Sirloin Steak 80g
Beef Upgrade Option:
Chef's Selection Tenderloin +4,000
Chef's Selection Kobe Beef Sirloin +10,000
 - Seasonal Garlic Rice,
Red Miso Soup, Home-made Pickles
OR
 - Seasonal Okonomiyaki,
Red Miso Soup, Home-made Pickles
OR
 - White Rice,
Red Miso Soup, Home-made Pickles
 - Red Melon Marinade,
Tokyo Honey & Red Melon Sherbet,
Sake Espuma, Hojicha Cream, Crumble

LUNCH

昼霞 -Hirugasumi -

30,000

-
- Seasonal Assorted Appetizers, Osetra Caviar
 - Shabu Shabu Style Wagyu
 - Cold Corn Soup, Burnt Soy Sauce Consommé Jelly
 - Teppan-Grilled Spiny Lobster
Add Hokkaido Purple Sea Urchin +2,500
 - Seasonal Palate Refresher
 - Teppan-Grilled Seasonal Vegetables
 - Chef's Selection Tenderloin Steak 80g
Beef Upgrade Option:
Chef's Selection Kobe Beef +6,000
 - Seasonal Garlic Rice,
Red Miso Soup, Home-made Pickles
OR
 - Seasonal Okonomiyaki,
Red Miso Soup, Home-made Pickles
OR
 - White Rice,
Red Miso Soup, Home-made Pickles
 - Red Melon Marinade,
Tokyo Honey & Red Melon Sherbet,
Sake Espuma, Hojicha Cream, Crumble

DINNER

宵辻 - Yoitsuji -

20,000

-
- Seared Conger Eel, Summer Vegetables, Ravigote Sauce & Osetra Caviar
 - Shabu Shabu Style Wagyu
 - Cold Corn Soup, Burnt Soy Sauce Consommé Jelly
 - Herb-Roasted Hairtail Fish
 - Add Hokkaido Purple Sea Urchin +2,500
 - Add Live Abalone +5,000
 - Teppan-Grilled Seasonal Vegetables
 - Chef's Selection Wagyu Sirloin Steak 80g
 - Beef Upgrade Options:
 - Chef's Selection Tenderloin Steak +4,000
 - Chef's Selection Kobe Beef Sirloin Steak +10,000
 - Seasonal Garlic Rice, Red Miso Soup, Home-made Pickles
OR
 - Seasonal Okonomiyaki, Red Miso Soup, Home-made Pickles
OR
 - White Rice, Red Miso Soup, Home-made Pickles
 - Red Melon Marinade, Tokyo Honey & Red Melon Sherbet, Sake Espuma, Hojicha Cream, Crumble

燈彩 - Tosai -

25,000

-
- Seasonal Assorted Appetizers, Osetra Caviar
 - Shabu Shabu Style Wagyu
 - Cold Corn Soup, Burnt Soy Sauce Consommé Jelly
 - Steamed Live Abalone with Rock Salt
 - Seasonal Palate Refresher
 - Teppan-Grilled Seasonal Vegetables
 - Chef's Selection Wagyu Sirloin Steak 80g
 - Beef Upgrade Options:
 - Chef's Selection Tenderloin Steak +3,000
 - Chef's Selection Kobe Beef Sirloin Steak +8,000
 - Seasonal Garlic Rice, Red Miso Soup, Home-made Pickles
OR
 - Seasonal Okonomiyaki, Red Miso Soup, Home-made Pickles
OR
 - White Rice, Red Miso Soup, Home-made Pickles
 - Red Melon Marinade, Tokyo Honey & Red Melon Sherbet, Sake Espuma, Hojicha Cream, Crumble

DINNER

深燈 - Shinto-

30,000

-
- Seasonal Assorted Appetizers, Osetra Caviar
 - Shabu Shabu Style Wagyu
 - Cold Corn Soup, Burnt Soy Sauce Consommé Jelly
 - Teppan-Grilled Spiny Lobster
Add Hokkaido Purple Sea Urchin +2,500
 - Seasonal Palate Refresher
 - Teppan-Grilled Seasonal Vegetables
 - Chef's Selection Tenderloin Steak 80g
Beef Upgrade Option:
Chef's Selection Kobe Beef Sirloin Steak +6,000
 - Seasonal Garlic Rice,
Red Miso Soup, Home-made Pickles
OR
 - Seasonal Okonomiyaki,
Red Miso Soup, Home-made Pickles
OR
 - White Rice,
Red Miso Soup, Home-made Pickles
 - Red Melon Marinade,
Tokyo Honey & Red Melon Sherbet,
Sake Espuma, Hojicha Cream, Crumble

暁ノ刻 - Akatsuki no toki-

45,000

-
- Seasonal Assorted Appetizers, Beluga Caviar
 - Shabu Shabu Style Kobe Beef
 - Abalone Steak & Hokkaido Sea Urchin
 - Cold Corn Soup, Burnt Soy Sauce Consommé Jelly
 - Teppan-Grilled Spiny Lobster
 - Seasonal Palate Refresher
 - Teppan-Grilled Seasonal Vegetables
 - Chef's Selection Kobe Beef Sirloin Steak 80g
 - Seasonal Garlic Rice,
Red Miso Soup, Home-made Pickles
OR
 - Seasonal Okonomiyaki,
Red Miso Soup, Home-made Pickles
OR
 - White Rice,
Red Miso Soup, Home-made Pickles
 - Red Melon Marinade,
Tokyo Honey & Red Melon Sherbet,
Sake Espuma, Hojicha Cream, Crumble

A LA CARTE

- Seared Conger Eel, Summer Vegetables,
Ravigote Sauce & Osetra Caviar 4,800
- Seasonal Assorted Appetizers,
Beluga Caviar 12,500
- Cold Corn Soup, Burnt Soy Sauce
Consommé Jelly 2,600
- Shabu Shabu Style Wagyu 5,500
- Shabu Shabu Style Kobe Beef 7,800
- Herb-Roasted Hairtail Fish 5,800
- Steamed Live Abalone with Rock Salt &
Hokkaido Sea Urchin 13,000
- Teppan-Grilled Spiny Lobster 15,000
- Teppan-Grilled Seasonal Vegetables 2,800
- Chef's Selection
Wagyu Sirloin Steak 100g 8,500
- Chef's Selection
Tenderloin Steak 100g 12,000
- Chef's Selection
Kobe Beef Sirloin Steak 100g 17,000
- Seasonal Garlic Rice,
Pickles, Red Miso Soup 2,800
- Seasonal Okonomiyaki,
Pickles, Red Miso Soup 2,800
- White Rice,
Pickles, Red Miso Soup 2,500
- Red Melon Marinade,
Tokyo Honey & Red Melon Sherbet,
Sake Espuma, Hojicha Cream, Crumble 2,800

DINNER

Menu availability period :
2026/7/1 ~ 2026/7/31

繫 -Tsunagu-

25,000

Fairmon Tokyo First Anniversary Signature Dinner

- Seasonal Assorted Appetizers, Osetra Caviar
- Shabu Shabu Style Wagyu pickled ginger
- Cold Corn Soup, Burnt Soy Sauce Consommé Jelly
- Steamed Live Abalone with Rock Salt /
Risotto with Migiwa's Seasoned Sushi Rice and Clams
- Seasonal Palate Refresher
- Seasonal Vegetables, Served with Migiwa's Nori
- Chef's Selection Wagyu Sirloin Steak 80g
Beef Upgrade Options:
Chef's Selection Tenderloin Steak +3,000
Chef's Selection Kobe Beef Sirloin Steak +8,000
- Seasonal Garlic Rice,
Red Miso Soup, Home-made Pickles
OR
- Seasonal Okonomiyaki,
Red Miso Soup, Home-made Pickles
OR
- White Rice,
Red Miso Soup, Home-made Pickles
- Red Melon Marinade,
Tokyo Honey & Red Melon Sherbet,
Sake Espuma, Hojicha Cream, Crumble