ランチ　辻明（つじめい）　一二五〇〇円

寒ブリのマリネ　薫香蕪と黄柚子

牛蒡とブラウンマッシュルームのポタージュ　カプチーノ仕立て

ホタテ貝のムニエル　ラヴィゴットソース
北海道産ウニ追加　＋二五〇〇円

彩り旬菜の鉄板焼

料理長佐藤厳選黒毛和牛サーロインステーキ 八〇グラム（ＤＦ）
ポン酢　青森県産ガーリックチップ　山葵
肉変更　料理長佐藤厳選黒毛和牛フィレ　＋五〇〇〇円
料理長佐藤厳選神戸牛サーロイン　＋一〇〇〇〇円

左記より一品お選びください
季節のガーリックライス　赤出汁　自家製ぬか漬け　＋五〇〇円
季節のお好み焼き　赤出汁　自家製ぬか漬け　＋五〇〇円
銀シャリ　山形県産つや姫　赤出汁　自家製ぬか漬け

冬のヴァシュラン
柚子ソルベ　ほうじ茶モワルー　洋梨ソルベ　柚子ジェル　燻製ほうじ茶メレンゲ

小菓子　プティ・フール

本メニューご提供期間：二〇二六年十二月一日～二〇二七年二月二十八日

（ＧＦ）グルテンフリー（ＶＧ）ヴィーガン（Ｖ）ベジタリアン（Ｎ）ナッツ使用（ＤＦ）乳製品不使用
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、金額は日本円で表示しています。

ランチ　灯縁（とうえん）　一八〇〇〇円

寒ブリのマリネ　薫香蕪と黄柚子　オシェトラキャビア

黒毛和牛のしゃぶしゃぶ　白胡麻ソースと西洋ネギ　＋四〇〇〇円
黒トリュフ追加　＋三〇〇〇円

牛蒡とブラウンマッシュルームのポタージュ　カプチーノ仕立て

真鱈のムニエル　きたあかり　サルサベルデ　＋一五〇〇円
北海道産ウニ追加　＋二五〇〇円
活鮑変更　＋五〇〇〇円

彩り旬菜の鉄板焼

料理長佐藤厳選黒毛和牛サーロインステーキ　八〇グラム（ＤＦ）　＋一〇〇〇〇円
ポン酢　青森県産ガーリックチップ　山葵
肉変更　料理長佐藤厳選黒毛和牛フィレ　＋四〇〇〇円
料理長佐藤厳選神戸牛サーロイン　＋一〇〇〇〇円

左記より一品お選びください
季節のガーリックライス　赤出汁　自家製ぬか漬け　＋五〇〇円
季節のお好み焼き　赤出汁　自家製ぬか漬け　＋五〇〇円
銀シャリ　山形県産つや姫　赤出汁　自家製ぬか漬け

冬のヴァシュラン
柚子ソルベ　ほうじ茶モワルー　洋梨ソルベ　柚子ジェル　燻製ほうじ茶メレンゲ

小菓子　プティ・フール

本メニューご提供期間：二〇二六年十二月一日～二〇二七年二月二十八日

（GF）グルテンフリー（VG）ヴィーガン（V）ベジタリアン（N）ナッツ使用（DF）乳製品不使用
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、金額は日本円で表示しています。

ランチ

昼霞（ひるがすみ）　三〇〇〇〇円

雪華八寸　～冬を味わう　旬の極上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　白胡麻ソースと西洋ネギ
　黒トリュフ追加　＋三〇〇〇円

牛蒡とブラウンマッシュルームのポタージュ　カプチーノ仕立て

活伊勢海老の香草焼き　ヴァンジョーヌソース
　北海道産ウニ追加　＋二五〇〇円

季節の口替り

彩り旬菜の鉄板焼

料理長佐藤厳選黒毛和牛フィレステーキ　八〇グラム（ＤＦ）　＋六〇〇〇円
　ポン酢　青森県産ガーリックチップ　山葵
　肉変更　料理長佐藤厳選神戸牛サーロイン

左記より一品お選びください
季節のガーリックライス　赤出汁　自家製ぬか漬け　＋一五〇〇円
季節のお好み焼き　赤出汁　自家製ぬか漬け　＋一五〇〇円
銀シャリ　山形県産つや姫　赤出汁　自家製ぬか漬け

冬のヴァシュラン
柚子ソルベ　ほうじ茶モワルー　洋梨ソルベ　柚子ジェル　燻製ほうじ茶メレンゲ

小菓子　プティ・フール

本メニューご提供期間：二〇二六年十二月一日～二〇二七年二月二十八日

（ＧＦ）グルテンフリー（ＶＧ）ヴィーガン（Ｖ）ベジタリアン（Ｎ）ナッツ使用（ＤＦ）乳製品不使用
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、金額は日本円で表示しています。

ディナー　宵辻（よいつじ）　二〇〇〇〇円

寒ブリのマリネ　薫香蕪と黄柚子　オシェトラキャビア

黒毛和牛のしゃぶしゃぶ　白胡麻ソースと西洋ネギ　＋四〇〇〇円
黒トリュフ追加　＋三〇〇〇円

牛蒡とブラウンマッシュルームのポタージュ　カプチーノ仕立て

真鱈のムニエル　きたあかり　サルサベルデ　＋一五〇〇円
北海道産ウニ追加　＋二五〇〇円
活鮑変更　＋五〇〇〇円

彩り旬菜の鉄板焼

料理長佐藤厳選黒毛和牛サーロインステーキ　八〇グラム（DF）　＋一〇〇〇〇円
ポン酢　青森県産ガーリックチップ　山葵
肉変更　料理長佐藤厳選黒毛和牛フィレ　＋四〇〇〇円
料理長佐藤厳選神戸牛サーロイン　＋一〇〇〇〇円

左記より一品お選びください
季節のガーリックライス　赤出汁　自家製ぬか漬け　＋五〇〇円
季節のお好み焼き　赤出汁　自家製ぬか漬け　＋五〇〇円
銀シャリ　山形県産つや姫　赤出汁　自家製ぬか漬け

冬のヴァシュラン
柚子ソルベ　ほうじ茶モワルー　洋梨ソルベ　柚子ジェル　燻製ほうじ茶メレンゲ

小菓子　プティ・フール

本メニューご提供期間：二〇二六年十二月一日～二〇二七年二月二十八日

（GF）グルテンフリー（VG）ヴィーガン（V）ベジタリアン（N）ナッツ使用（DF）乳製品不使用
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、金額は日本円で表示しています。

ディナー　燈彩（とうさい）

二五〇〇〇円

雪華八寸　～冬を味わう　旬の極上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　白胡麻ソースと西洋ネギ
　黒トリュフ追加　＋三〇〇〇円

牛蒡とブラウンマッシュルームのポタージュ　カプチーノ仕立て

活鮑の岩塩蒸し
　北海道産ウニ追加　＋二五〇〇円

季節の口替り

彩り旬菜の鉄板焼

料理長佐藤厳選黒毛和牛サーロインステーキ　八〇グラム（ＤＦ）
　ポン酢　青森県産ガーリックチップ　山葵
　肉変更　料理長佐藤厳選黒毛和牛フィレ　＋三〇〇〇円
　　料理長佐藤厳選神戸牛サーロイン　＋八〇〇〇円

左記より一品お選びください
季節のガーリックライス　赤出汁　自家製ぬか漬け　＋五〇〇円
季節のお好み焼き　赤出汁　自家製ぬか漬け　＋五〇〇円
銀シャリ　山形県産つや姫　赤出汁　自家製ぬか漬け

冬のヴァシュラン
柚子ソルベ　ほうじ茶モワルー　洋梨ソルベ　柚子ジェル　燻製ほうじ茶メレンゲ

小菓子　プティ・フール

本メニューご提供期間：二〇二六年十二月一日～二〇二七年二月二十八日

（GF）グルテンフリー（VG）ヴィーガン（V）ベジタリアン（N）ナッツ使用（DF）乳製品不使用
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、金額は日本円で表示しています。

ディナー　深燈（しんとう）　三〇〇〇〇円

雪華八寸　～冬を味わう　旬の極上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　白胡麻ソースと西洋ネギ
　黒トリュフ追加　＋三〇〇〇円

牛蒡とブラウンマッシュルームのポタージュ　カプチーノ仕立て

活伊勢海老の香草焼き　ヴァンジョーヌソース
　北海道産ウニ追加　＋二五〇〇円

季節の口替り

彩り旬菜の鉄板焼

料理長佐藤厳選黒毛和牛フィレステーキ　八〇グラム（ＤＦ）
　ポン酢　青森県産ガーリックチップ　山葵
　肉変更　料理長佐藤厳選神戸牛サーロイン　＋六〇〇〇円

左記より一品お選びください
季節のガーリックライス　赤出汁　自家製ぬか漬け　＋一五〇〇円
季節のお好み焼き　赤出汁　自家製ぬか漬け　＋一五〇〇円
銀シャリ　山形県産つや姫　赤出汁　自家製ぬか漬け

冬のヴァシュラン
柚子ソルベ　ほうじ茶モワルー　洋梨ソルベ　柚子ジェル　燻製ほうじ茶メレンゲ

小菓子　プティ・フール

本メニューご提供期間：二〇二六年十二月一日～二〇二七年二月二十八日

（ＧＦ）グルテンフリー（ＶＧ）ヴィーガン（Ｖ）ベジタリアン（Ｎ）ナッツ使用（ＤＦ）乳製品不使用
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、金額は日本円で表示しています。

ディナー　暁ノ刻（あかつきのとき）　四五〇〇〇円

雪華八寸　～冬を味わう　旬の極上食材とベルーガキャビアの前菜盛り合わせ～

黒毛和牛のしゃぶしゃぶ　白胡麻ソースと西洋ネギ　黒トリュフ

活鮑ステーキと北海道産雲丹

牛蒡とブラウンマッシュルームのポタージュ　カプチーノ仕立て

活伊勢海老の香草焼き　ヴァンジョーヌソース

季節の口替り

彩り旬菜の鉄板焼

料理長佐藤厳選神戸牛サーロインステーキ　八〇グラム（ＤＦ）

ポン酢　青森県産ガーリックチップ　山葵

左記より一品お選びください

季節のガーリックライス　赤出汁　自家製ぬか漬け　＋五〇〇円

季節のお好み焼き　赤出汁　自家製ぬか漬け　＋五〇〇円

銀シャリ　山形県産つや姫　赤出汁　自家製ぬか漬け

冬のヴァシュラン

柚子ソルベ　ほうじ茶モワルー　洋梨ソルベ　柚子ジェル　燻製ほうじ茶メレンゲ

小菓子　プティ・フール

本メニューご提供期間：二〇二六年十二月一日～二〇二七年二月二十八日

（ＧＦ）グルテンフリー（ＶＧ）ヴィーガン（Ｖ）ベジタリアン（Ｎ）ナッツ使用（ＤＦ）乳製品不使用
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、金額は日本円で表示しています。

アラカルト

寒ブリのマリネ　薫香蕪と黄柚子　オシェトラキャビア	五八〇〇円
雪華八寸　～冬を味わう　旬の極上食材とベルーガキャビアの前菜盛り合わせ～	一二五〇〇円
牛蒡とブラウンマッシュルームのポタージュ　カプチーノ仕立て	二六〇〇円
黒毛和牛のしゃぶしゃぶ　白胡麻ソースと西洋ネギ 黒トリュフ追加　＋三〇〇〇円	五八〇〇円
神戸牛のしゃぶしゃぶ　白胡麻ソースと西洋ネギ 黒トリュフ追加　＋三〇〇〇円	七八〇〇円
ホタテ貝のムニエル　ラヴィゴットソース 北海道産ウニ追加　＋二五〇〇円	二八〇〇円
真鱈のムニエル　きたあかり　サルサベルデ 北海道産ウニ追加　＋二五〇〇円	二五〇〇円
冬のヴァシュラン 柚子ソルベ　ほうじ茶モワルー　洋梨ソルベ　柚子ジェル　燻製ほうじ茶メレンゲ	二八〇〇円
活鮑岩塩蒸し　北海道産雲丹	一三〇〇〇円
活伊勢海老の香草焼き　ヴァンジョーヌソース	一七〇〇〇円
彩り旬菜の鉄板焼	二八〇〇円

料理長佐藤厳選黒毛和牛サーロインステーキ　一〇〇グラム（ＤＦ）	八五〇〇円
料理長佐藤厳選黒毛和牛フィレステーキ　一〇〇グラム（ＤＦ）	一二〇〇〇円
料理長佐藤厳選神戸牛サーロインステーキ一〇〇グラム（ＤＦ）	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（ＤＦ）	二八〇〇円
季節のお好み焼き　赤出汁　自家製ぬか漬け（ＤＦ）	二八〇〇円
銀シャリ　赤出汁　自家製ぬか漬け（ＤＦ）	二五〇〇円
冬のヴァシュラン 柚子ソルベ　ほうじ茶モワルー　洋梨ソルベ　柚子ジェル　燻製ほうじ茶メレンゲ	二八〇〇円
小菓子　プティ・フール	一八〇〇円

本メニューご提供期間：二〇二六年十二月一日～二〇二七年二月二十八日

（ＧＦ）グルテンフリー（ＶＧ）ヴィーガン（Ｖ）ベジタリアン（Ｎ）ナッツ使用（ＤＦ）乳製品不使用
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、金額は日本円で表示しています。

LUNCH

Menu availability period :
2026/12/1 ～ 2027/2/28

辻明 -Tsujimei- 12,500

- Marinated Winter Yellowtail
  Smoked Turnip & Yellow Yuzu

- Burdock & Brown Mushroom Potage
  Cappuccino Style

- Scallop Meunière
  Ravigote Sauce
  Add Hokkaido Sea Urchin +2,500

- Teppan-Grilled Seasonal Vegetables

- Chef-Selected Wagyu Sirloin Steak 80g (DF)
  Ponzu, Aomori Garlic Chips, Wasabi
  Beef Upgrade Options:
  Upgrade to Wagyu Tenderloin +5,000
  Upgrade to Kobe Beef Sirloin +10,000

Please choose one of the following:

- Seasonal Garlic Rice +500
  Red Miso Soup, Homemade Pickles (DF)
- Seasonal Okonomiyaki +500
  Red Miso Soup, Homemade Pickles (DF)
- Yamagata Tsuya-hime Rice
  Red Miso Soup, Homemade Pickles (DF)

- Vacherin d'Hiver
  Yuzu Sorbet, Hojicha Moelleux, Pear Sorbet,
  Yuzu Gel, Smoked Hojicha Meringue

- Petits Fours

(GF) Gluten Free, (VG) Vegan, (V) Vegetarian, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free
Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.
All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese yen.

LUNCH

灯縁 -Toen- 18,000

- Marinated Winter Yellowtail
  Smoked Turnip & Yellow Yuzu, Osetra Caviar
- Wagyu Shabu-Shabu
  White Sesame Sauce, Leeks
  Add Black Truffle +3,000
- Burdock & Brown Mushroom Potage
  Cappuccino Style
- Pacific Cod Meunière
  Kita Akari Potato, Salsa Verde
  Add Hokkaido Sea Urchin +2,500
  Upgrade to Live Abalone +5,000
- Teppan-Grilled Seasonal Vegetables
- Chef-Selected Wagyu Sirloin Steak 80g (DF)
  Ponzu, Aomori Garlic Chips, Wasabi
  Beef Upgrade Options:
  Upgrade to Wagyu Tenderloin +4,000
  Upgrade to Kobe Beef Sirloin +10,000

Please choose one of the following:

- Seasonal Garlic Rice +500
  Red Miso Soup, Homemade Pickles (DF)
- Seasonal Okonomiyaki +500
  Red Miso Soup, Homemade Pickles (DF)
- Yamagata Tsuya-hime Rice
  Red Miso Soup, Homemade Pickles (DF)

- Vacherin d'Hiver
  Yuzu Sorbet, Hojicha Moelleux, Pear Sorbet,
  Yuzu Gel, Smoked Hojicha Meringue
- Petits Fours

(GF) Gluten Free, (VG) Vegan, (V) Vegetarian, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free
Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.
All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese yen.

LUNCH

昼霞 - Hirugasumi - 30,000

- Seasonal Hassun Assortment
  Winter Delicacies & Osetra Caviar
- Wagyu Shabu-Shabu
  White Sesame Sauce, Leeks
  Add Black Truffle +3,000
- Burdock & Brown Mushroom Potage
  Cappuccino Style
- Herb-Roasted Japanese Spiny Lobster
  Vin Jaune Sauce
  Add Hokkaido Sea Urchin +2,500
- Seasonal Palate Refresher
- Teppan-Grilled Seasonal Vegetables
- Chef-Selected Wagyu Tenderloin Steak 80g (DF)
  Ponzu, Aomori Garlic Chips, Wasabi
  Beef Upgrade Options:
  Upgrade to Kobe Beef Sirloin +6,000

Please choose one of the following:

- Seasonal Garlic Rice +500
  Red Miso Soup, Homemade Pickles (DF)
- Seasonal Okonomiyaki +500
  Red Miso Soup, Homemade Pickles (DF)
- Yamagata Tsuya-hime Rice
  Red Miso Soup, Homemade Pickles (DF)

- Vacherin d'Hiver
  Yuzu Sorbet, Hojicha Moelleux, Pear Sorbet,
  Yuzu Gel, Smoked Hojicha Meringue
- Petits Fours

(GF) Gluten Free, (VG) Vegan, (V) Vegetarian, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free
Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.
All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese yen.

DINNER

宵辻 - Yoitsuji - 20,000

- Marinated Winter Yellowtail
  Smoked Turnip & Yellow Yuzu, Osetra Caviar
- Wagyu Shabu-Shabu
  White Sesame Sauce, Leeks
  Add Black Truffle +3,000
- Burdock & Brown Mushroom Potage
  Cappuccino Style
- Pacific Cod Meunière
  Kita Akari Potato, Salsa Verde
  Add Hokkaido Sea Urchin +2,500
  Upgrade to Live Abalone +5,000
- Teppan-Grilled Seasonal Vegetables
- Chef-Selected Wagyu Sirloin Steak 80g (DF)
  Ponzu, Aomori Garlic Chips, Wasabi
  Beef Upgrade Options:
  Upgrade to Wagyu Tenderloin +4,000
  Upgrade to Kobe Beef Sirloin +10,000

Please choose one of the following:

- Seasonal Garlic Rice +500
  Red Miso Soup, Homemade Pickles (DF)
- Seasonal Okonomiyaki +500
  Red Miso Soup, Homemade Pickles (DF)
- Yamagata Tsuya-hime Rice
  Red Miso Soup, Homemade Pickles (DF)

- Vacherin d'Hiver
  Yuzu Sorbet, Hojicha Moelleux, Pear Sorbet,
  Yuzu Gel, Smoked Hojicha Meringue
- Petits Fours

(GF) Gluten Free, (VG) Vegan, (V) Vegetarian, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free
Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.
All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese yen.

DINNER

燈彩 -Tosai- 25,000

- Seasonal Hassun Assortment
  Winter Delicacies & Osetra Caviar
- Wagyu Shabu-Shabu
  White Sesame Sauce, Leeks
  Add Black Truffle +3,000
- Burdock & Brown Mushroom Potage
  Cappuccino Style
- Steamed Abalone with Rock Salt
  Add Hokkaido Sea Urchin +2,500
- Seasonal Palate Refresher
- Teppan-Grilled Seasonal Vegetables
- Chef-Selected Wagyu Sirloin Steak 80g (DF)
  Ponzu, Aomori Garlic Chips, Wasabi
  Beef Upgrade Options:
  Upgrade to Wagyu Tenderloin +3,000
  Upgrade to Kobe Beef Sirloin +8,000

Please choose one of the following:

- Seasonal Garlic Rice +500
  Red Miso Soup, Homemade Pickles (DF)
- Seasonal Okonomiyaki +500
  Red Miso Soup, Homemade Pickles (DF)
- Yamagata Tsuya-hime Rice
  Red Miso Soup, Homemade Pickles (DF)

- Vacherin d'Hiver
  Yuzu Sorbet, Hojicha Moelleux, Pear Sorbet,
  Yuzu Gel, Smoked Hojicha Meringue
- Petits Fours

(GF) Gluten Free, (VG) Vegan, (V) Vegetarian, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free
Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.
All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese yen.

DINNER

深燈 -Shinto- 30,000

- Seasonal Hassun Assortment
  Winter Delicacies & Osetra Caviar
- Wagyu Shabu-Shabu
  White Sesame Sauce, Leeks
  Add Black Truffle +3,000
- Burdock & Brown Mushroom Potage
  Cappuccino Style
- Herb-Roasted Japanese Spiny Lobster
  Vin Jaune Sauce
  Add Hokkaido Sea Urchin +2,500
- Seasonal Palate Refresher
- Teppan-Grilled Seasonal Vegetables
- Chef-Selected Wagyu Tenderloin Steak 80g (DF)
  Ponzu, Aomori Garlic Chips, Wasabi
  Beef Upgrade Options:
  Upgrade to Kobe Beef Sirloin +6,000

Please choose one of the following:

- Seasonal Garlic Rice +500
  Red Miso Soup, Homemade Pickles (DF)
- Seasonal Okonomiyaki +500
  Red Miso Soup, Homemade Pickles (DF)
- Yamagata Tsuya-hime Rice
  Red Miso Soup, Homemade Pickles (DF)

- Vacherin d'Hiver
  Yuzu Sorbet, Hojicha Moelleux, Pear Sorbet,
  Yuzu Gel, Smoked Hojicha Meringue
- Petits Fours

(GF) Gluten Free, (VG) Vegan, (V) Vegetarian, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free
Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.
All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese yen.

DINNER

暁ノ刻 - Akatsuki no toki- 45,000

- Seasonal Hassun Assortment
  Winter Delicacies & Beluga Caviar
- Wagyu Shabu-Shabu
  White Sesame Sauce, Leeks, Black Truffle
- Abalone Steak & Hokkaido Sea Urchin
- Burdock & Brown Mushroom Potage
  Cappuccino Style
- Herb-Roasted Japanese Spiny Lobster
  Vin Jaune Sauce
- Seasonal Palate Refresher
- Teppan-Grilled Seasonal Vegetables
- Chef-Selected Kobe Beef Sirloin Steak 80g (DF)
  Ponzu, Aomori Garlic Chips, Wasabi

Please choose one of the following:

- Seasonal Garlic Rice +500
  Red Miso Soup, Homemade Pickles (DF)
- Seasonal Okonomiyaki +500
  Red Miso Soup, Homemade Pickles (DF)
- Yamagata Tsuya-hime Rice
  Red Miso Soup, Homemade Pickles (DF)

- Vacherin d'Hiver
  Yuzu Sorbet, Hojicha Moelleux, Pear Sorbet,
  Yuzu Gel, Smoked Hojicha Meringue
- Petits Fours

(GF) Gluten Free, (VG) Vegan, (V) Vegetarian, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free
Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.
All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese yen.

A LA CARTE

- Marinated Winter Yellowtail 5,800
  Smoked Turnip & Yellow Yuzu, Osetra Caviar
- Seasonal Hassun Assortment 12,500
  Winter Delicacies & Beluga Caviar
- Burdock & Brown Mushroom Potage 2,600
  Cappuccino Style
- Wagyu Shabu-Shabu 5,800
  White Sesame Sauce, Leeks
  Add Black Truffle +3,000
- Kobe Beef Shabu-Shabu 7,800
  White Sesame Sauce, Leeks
  Add Black Truffle +3,000
- Scallop Meunière 4,800
  Ravigote Sauce
  Add Hokkaido Sea Urchin +2,500
- Pacific Cod Meunière 5,800
  Kita Akari Potato, Salsa Verde
  Add Hokkaido Sea Urchin +2,500
- Steamed Abalone with Rock Salt
  & Hokkaido Sea Urchin 13,000
- Herb-Roasted Japanese Spiny Lobster 17,000
  Vin Jaune Sauce
- Teppan-Grilled Seasonal Vegetables 2,800
- Chef-Selected
  Wagyu Sirloin Steak 100g (DF) 8,500
- Chef-Selected
  Wagyu Tenderloin Steak 100g (DF) 12,000
- Chef-Selected
  Kobe Beef Sirloin Steak 100g (DF) 17,000
- Seasonal Garlic Rice 2,800
  Red Miso Soup, Homemade Pickles (DF)
- Seasonal Okonomiyaki 2,800
  Red Miso Soup, Homemade Pickles (DF)
- Yamagata Tsuya-hime Rice 2,500
  Red Miso Soup, Homemade Pickles (DF)
- Vacherin d'Hiver 2,800
  Yuzu Sorbet, Hojicha Moelleux, Pear Sorbet,
  Yuzu Gel, Smoked Hojicha Meringue
- Petits Fours 1,800

(GF) Gluten Free, (VG) Vegan, (V) Vegetarian, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free
Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.
All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese yen.

Beverage Menu

仕入れ状況によってメニュー内容や価格などは
予告なく変更する場合がございます。
Menus are subject to change without notice.

BEVERAGE

Sparkling Wine / By The Glass (120ml)

Laurent-Perrier La Cuvée (NV) 4,400
ローラン・ペリエ ラ キュベ

Ruinart Blanc de Blancs (NV) 5,600
ルイナール ブラン・ド・ブラン

Dom Pérignon Vintage Brut 2017 (100ml) 11,000
ドン・ペリニヨン ヴィンテージ ブリュット

White Wine / By The Glass (120ml)

Gruner Veltliner Langenlois / Weszeli (Kamptal / Austria) 2,800
グリューナー・フェルトリーナー・ランゲンロイス / ヴェスリ
(カンプタール・オーストリア)

“Nogi” White – Koshu / 98WINEs (Yamanashi / Japan) 3,000
芒 (NOGI) 白 甲州 / 98WINEs (山梨・日本)

Sauvignon Blanc Cloudy Bay (Marlborough / New Zealand) 3,000
ソーヴィニヨン ブラン クラウディー ベイ (マールボロ / ニュージーランド)

Chablis 1er Cru Vaillons / Jean Collet et Fils 4,500
(Bourgogne / France)
シャブリ プルミエ・クリュ ヴァイヨン / ドメーヌ ジャン・コレ・エ・フィス
(ブルゴーニュ・フランス)

Red Wine / By The Glass (120ml)

Bourgogne Rouge Les Bons Batons / 3,500
Philippe Leclerc (Bourgogne / France)
ブルゴーニュ ルージュ レ ボン バトン / フィリップ ルクレール
(ブルゴーニュ・フランス)

Château Cantemerle (Bordeaux / France) 3,600
シャトー・カントメルル (ボルドー・フランス)

Le Cupole di Trinoro / Tenuta di Trinoro 4,000
(Tuscany /Italy)
レ・クーポレ・ディ・トリノーロ / テヌータ・ディ・トリノーロ
(トスカーナ・イタリア)

Boekenhoutskloof Syrah / Boekenhoutskloof 5,000
(Swartland /South Africa)
ブーケンハーツクルーフ シラー / ブーケンハーツクルーフ
(スワートランド・南アフリカ)

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。
All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese Yen.

BEVERAGE

Signature Sake Cocktail

Original Junmai Daiginjo Migiwa Sudachi Highball 2,000
フェアモント東京オリジナル純米大吟醸 みぎわ酢橘ハイボール

Draft Beer

SUNTORY The Premium Malt's Master's Dream 1,450
ザ・プレミアム・モルツ マスタードリーム

Beer (Low & Non-Alcohol)

BRULO Sabro Galaxy IPA (Low Alcohol 0.5%) 1,800
ブリューロ サブロ ギャラクシー IPA（低アルコール 0.5%）

BRULO Five Fruit Gose (Low Alcohol 0.5%) 1,800
ブリューロ ファイブフルーツ ゴーゼ（低アルコール 0.5%）

Asahi Dry ZERO (Non-Alcoholic 0.0%) 1,200
アサヒ ドライゼロ（ノンアルコール 0.0%）

Non-Alcoholic Sparkling Wine

Pierre Zéro Blanc de Blancs 1,450
ピエール・ゼロ ブラン・ド・ブラン

Non-Alcoholic Cocktail

Non-Alcoholic Mimosa 2,000
ノンアルコールミモザ

Non-Alcoholic Bellini 2,000
ノンアルコールベリーニ

Elderflower Sparkling Soda 1,800
エルダーフラワーソーダ

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。
All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese Yen.

BEVERAGE

Japanese SAKE

	90ml / 180ml / 290ml / 720ml
Fairmont Tokyo Original Junmai Daiginjo Migiwa フェアモント東京オリジナル純米大吟醸 みぎわ	2,500 / 5,000 / 7,000 / 18,000

	180ml / 720ml
Hyakusai Junmai 百歳 純米	3,000 / 12,000
Bijofu Junrei “Tama Label” 美丈夫 純麗 たまラベル	3,000 / 12,000
Denshu Tokubetsu Junmai 田酒 特別純米	3,000 / —
Yamagata Masamune Karakuchi Junmai 山形正宗 辛口純米	3,600 / 12,000
Yamamoto Pure Black Junmai Ginjo 山本ピュアブラック 純米吟醸	3,600 / 12,000
Zaku “Kanade no Tomo”– Junmai Ginjo 作 奏乃智 純米吟醸	4,400 / 17,600
Hiroki Junmai Daiginjo 飛露喜 純米大吟醸	4,600 / 18,500
Isojiman Junmai 磯自慢 特別純米	5,600 / —
Jikon NABARI - Junmai Daiginjo 而今 純米大吟醸ＮＡＢＡＲＩ	7,600 / 30,400
Nabeshima Daiginjo 鍋島大吟醸	7,600 / 30,400
Gikyo Yorokobi Junmai Daiginjo 義侠 慶 純米大吟醸	10,000 / 40,000
Hakurakusei “Hikari” – Junmai Daiginjo 伯楽星 純米大吟醸 ひかり	14,600 / 58,400
Tatsuriki “Okuyokawa” – Kimoto Junmai Daiginjo 龍力 奥吉川 生酛 純米大吟醸　YK35	17,600 / 70,400

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。
All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese Yen.

BEVERAGE

Japanese Whisky

Suntory Hakushu NV 3,800
白州 NV

Suntory Hakushu Single Malt 12y 6,800
サントリー 白州 12 年

Suntory Yamazaki NV 3,800
山崎 NV

Suntory Yamazaki Single Malt 12y 6,800
サントリー 山崎 12 年

Ichiro's Malt Leaf Label Series Winewood Reserve 4,660
イチローズモルト ワインウッドリザーブ

Ichiro's Malt Leaf Series MWR 4,660
(Mizunara Wood Reserve)
イチローズモルト ミズナラウッドリザーブ

Brandy

Cognac

Remy Martin VSOP 3,060
レミーマルタン VSOP

Remy Martin XO 6,600
レミーマルタン XO

Calvados

Lauriston Calvados Domfrontais 100% Poire 3,130
ローリストン カルヴァドス ドンフロンテ 100% ポワール

Shochu / Plum Wine

The Hachi Sweet Potato White Oak Barrel Aged Batch 2 2,600
八 芋 ホワイトオーク樽貯蔵 バッチ 2

The Hachi Shochu Barley White Oak Barrel Aged Batch 3 2,600
八 麦 ホワイトオーク樽貯蔵 バッチ 3

Suntory Plum Wine Yamazaki Distillery Storage - Rich Amber 2,600
サントリー 梅酒 山崎蒸留所貯蔵 リッチアンバー

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。
All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese Yen.

BEVERAGE

Soda / Water

Maison Perrier Collection Lime Ginger 330ml 1,200
メゾンペリエ・コレクション・ライムジンジャー

Maison Perrier Collection Raspberry Rose 330ml 1,200
メゾンペリエ・コレクション ラズベリーローズ

Acqua Panna 500ml / 1000ml 1,000 / 1,500
アクアパンナ

Perrier Sparkling Water 330ml/750ml 1,000 / 1,500
ペリエ スパークリングウォーター

Fuji Mineral Water (780ml) 1,200
富士ミネラルウォーター

Coca Cola / Cola Zero 1,220
コカ・コーラ / コーラ ゼロ

Ginger Ale 1,220
ジンジャーエール

Fruit Juice

Orange Juice 1,350
オレンジジュース

Apple Juice 1,350
りんごジュース

Roter Traubenmost Organic Grape Juice 1,350
(Red / White)
ローター・トラウベンモスト オーガニック ブドウ・ジュース
(赤・白)

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。
All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese Yen.

BEVERAGE

Coffee / Tea

Fairmont Original Blend Coffee (Hot / Iced) 1,650
フェアモント東京 オリジナルブレンドコーヒー (ホット / アイス)

100% of our coffee beans are
RAINFOREST Alliance certified.
レインフォレスト・アライアンス認証農園産
コーヒー豆 100%を使用しております。

Fairmont Original Blend Tea 1,650
フェアモント東京 オリジナルブレンドティー

Earl Grey 1,650
アールグレイ

Oolong Tea (Iced) 1,650
ウーロンティー (アイス)

Chamomile 1,650
カモミール

Lemongrass 1,650
レモングラス

Japanese Tea Collection

Gyokuro “Yamamotoyama” 1,400
玉露「山本山」産地：京都府

Sencha “Chiran” 1,400
煎茶「ちらん」産地：鹿児島県

Hana-Houji 2,000
華焙（はなほうじ）産地：宮崎県五ヶ瀬

Awa-Bancha 2,000
阿波晩茶　産地：徳島県上勝

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。
All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese Yen.