

ランチ

漣

一、二五〇〇円

・季節野菜のお浸し

・本日の厳選お造り

・芝海老しんじょ 旬菜の吉野仕立て

・とうもろこしの茶碗蒸し

・握り寿司 八貫

・玉子焼き

・巻寿司

・赤出汁

・マンゴーウイスパ（N）

マンゴーバナラ マンゴーオレンジシャーベット山椒風味  
日本酒エスプーマ 酒粕クランプル

（G F）グルテンフリー（P E）植物由来（P F）植物中心（N）ナッツ使用（D F）乳製品不使用  
食物アレルギー等、お体には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

波

一六〇〇〇円

・季節野菜のお浸し

・本日の厳選お造り

・芝海老しんじょ 旬菜の吉野仕立て

・とうもろこしの茶碗蒸し

・握り寿司 十二貫

・玉子焼き

・巻寿司

・赤出汁

・マンゴーウイスパー(N)

マンゴーバナラ マンゴーオレンジシャーベット山椒風味  
日本酒エスプーマ 酒粕克蘭ブル

(G F)グルテンフリー (P E)植物由来 (P F)植物中心 (N)ナッツ使用 (D F)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

際

二五〇〇〇円

・季節野菜のお浸し

・本日の厳選お造り

・芝海老しんじょ 旬菜の吉野仕立て

・毛蟹の茶碗蒸し

・のどぐろの焼き物 ニラ醤油

・握り寿司 十四貫

・玉子焼き

・巻寿司

・赤出汁

・マンゴーウイスパーク(N)

マンゴーバナナ マンゴーオレンジ シャーベット 山椒風味  
日本酒エスプーマ 酒粕クランプル

(G F) グルテンフリー (P E) 植物由来 (P F) 植物中心 (N) ナッツ使用 (D F) 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

## 海

一八〇〇〇円

- ・ はじまりの握り一貫
- ・ 季節野菜のお浸し
- ・ おとしたての鰹 卵黄醤油
- ・ 本日の厳選お造り 自家製ぽん酢
- ・ 芝海老しんじょ 旬菜の吉野仕立て

- ・ 毛蟹の茶碗蒸し
- ・ 握り寿司 八貫
- ・ 玉子焼き
- ・ 巻き寿司
- ・ シェフ香山特製 手打ちかけ蕎麦

- ・ マンゴーウイスパーク(N)  
マンゴーバナナ マンゴーオレングシャーベット 山椒風味  
日本酒エスプーマ 酒粕クランプル

# ディナー

## 水面

二五〇〇〇円

・ はじまりの握り一貫

・ 季節野菜のお浸し

・ おとしたての鱧 卵黄醤油

・ 本日の厳選お造り 自家製ぽん酢

・ 芝海老しんじょ 旬菜の吉野仕立て

・ 北海道産毛ガニと雲丹 出汁ジュレ

・ 握り寿司 十二貫

・ 玉子焼き

・ 巻き寿司

・ シェフ香山特製 手打ち蕎麦とキャビア

・ シェフ香山特製 手打ちすだち蕎麦

・ マンゴーウイスパー(N)

マンゴーバナナ マンゴーオレンジシャーベット 山椒風味  
日本酒エスプーマ 酒粕克蘭ブル

# ディナー

## 陸

三〇〇〇〇円

・ はじまりの握り一貫

・ 季節野菜のお浸し

・ おとしたての鱧 卵黄醤油

・ 本日の厳選お造り 自家製ぽん酢

・ 芝海老しんじょ 旬菜の吉野仕立て

・ のどぐろの焼き物 ニラ醤油で

・ 握り寿司 十四貫

・ 玉子焼き

・ シェフ香山特製 炙り本鮪と雲丹の巻き寿司

・ シェフ香山特製 手打ち蕎麦とキャビア

・ シェフ香山特製 手打ちすだち蕎麦

・ マンゴーウイスパーク(N)

マンゴーバナナ マンゴーオレンジ シャーベット 山椒風味  
日本酒 エスプーマ 酒粕クラムブル

(G)グルテンフリー (P)植物由来 (PF)植物中心 (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

## 渚

四五〇〇〇円

・本鮪とろの握り

・季節野菜のお浸し

・とらふぐの薄造り

自家製ポン酢と鮫肝ポン酢の二種類のソース

・鮑の酒蒸し 肝のソース

・芝海老しんじょ 旬菜の吉野仕立て

・トリュフの茶碗蒸し

・北海道産毛ガニと雲丹 出汁ジュレ

・握り寿司 十四貫

・シェフ香山特製 炙り本鮪と雲丹の巻き寿司

・玉子焼き

・シェフ香山特製 手打ち蕎麦とキャビア

・シェフ香山特製 手打ちすだち蕎麦

・マンゴーウイスパー(N)

マンゴーバナラ マンゴーオレンジシャーベット 山椒風味  
日本酒エスプーマ 酒粕クランプル

# アラカルト

## 握り寿司

・雲丹 二〇〇〇円

・かんぴょう巻き 一〇〇〇円

シェフ香山自家製十割手打ちそば

・本鮪赤身 一五〇〇円

・本日の貝 一三〇〇円

・みぎわ特製太巻 四〇〇〇円

・冷かけ蕎麦 一三〇〇円

・本鮪中トロ 一八〇〇円

・本日の光り物 一五〇〇円

・穴キュー巻き 一八〇〇円

・冷すだち蕎麦 一五〇〇円

・本鮪大トロ 二五〇〇円

・本日の白身 一七〇〇円

・マンゴーウイスパー(N) 二八〇〇円

・冷蕎麦とキャビア 三〇〇〇円

・とろたく 一五〇〇円

## 巻き寿司

マンゴーバナラ マンゴーオレンジ  
シャーベット山椒風味  
日本酒エスプーマ 酒粕クランプル

・煮浅利 一五〇〇円

・鉄火巻き赤身 一五〇〇円

・煮穴子 一七〇〇円

・鉄火巻きトロ 二五〇〇円

・いか 一七〇〇円

・ネギトロ巻き 二〇〇〇円

(G F) グルテンフリー (P B) 植物由来 (P F) 植物中心 (N) ナッツ使用 (D F) 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。

## ドリンク

### シャンパーニュ(グラス)

・ローラン・ペリエラキュベ

四四七〇円

・ビルカール・サルモンブリュット

五七三〇円

・ドンペリニヨン

一〇〇〇〇円

### 白ワイン(グラス)

・ソーヴィニヨン・ブランオテイラクロ・アンリ

四四七〇円

・ピン311 シャルドネペンフォールド

四四七〇円

### 赤ワイン(グラス)

・オー・ボン・クリマピノ・ノワール椿ラベル

四〇八〇円

・レッド・ブレンドロ・デュ・ヴァル 赤 2021

四八五〇円

### 日本酒

・純米大吟醸 みぎわ(90ml / 180ml)

一八〇〇円 / 三六〇〇円

・ピュアブラック 純米吟醸(90ml / 180ml)

一八〇〇円 / 三六〇〇円

・百歳 純米酒(90ml / 180ml)

一五〇〇円 / 三〇〇〇円

・田酒 特別純米(90ml / 180ml)

一五〇〇円 / 三〇〇〇円

・早瀬浦 涼み酒 特別純米(90ml / 180ml)

一八〇〇円 / 三六〇〇円

・美丈夫 純米吟醸 たま(90ml / 180ml)

一五〇〇円 / 三〇〇〇円

・磯自慢 特別純米 山田錦(90ml / 180ml)

二八〇〇円 / 五八〇〇円

## ドリンク

### 日本酒

- ・山形正宗 辛口純米 (90ml / 180ml) 一八〇〇円 / 三六〇〇円
  - ・純米大吟醸 みぎわ (290ml) 五八七〇円
  - ・純米大吟醸 みぎわ (720ml) 一五三〇〇円
- クラフトタツプビール
- ・ブルックリンラガー 一九〇〇円
  - ・ISEKADOヒメホワイトベルジャンホワイトエール 一九〇〇円
  - ・常陸野ネストだいたいエールIPA 一九〇〇円
  - ・常陸野ネストゆずラガー 一九〇〇円

### ウイスキー

- ・イチローズモルト ワインウッドリザーブ 四六六〇円
- ・イチローズモルト ミズナラウッドリザーブ 四六六〇円
- ・サントリー 白州 12年 六八〇〇円
- ・サントリー 山崎 12年 六八〇〇円

## ドリンク

### スコッチウイスキー

- ・ラフロイグ 10年 三三〇〇円
- ・ザ・マツカラン 12年ダブルカスク 三二〇〇円

### 焼酎

- ・八芋ホワイトオーク樽貯蔵 バッチ2 二六〇〇円
- ・八麦ホワイトオーク樽貯蔵 バッチ3 二六〇〇円

### ソーダ 水

- ・メゾンペリエ・コレクション ライムジンジャー 一一五〇円
- ・メゾンペリエ・コレクション ラズベリーローズ 一一五〇円
- ・アクアパンナ(500ml / 1000ml) 一〇〇〇円 / 一五〇〇円
- ・ペリエスパークリングウォーター(500ml / 750ml) 一〇〇〇円 / 一五〇〇円
- ・フィーバーツリーメディアタレーニアントニックウォーター 一二二〇円
- ・コカ・コーラ / コーラゼロ 一二二〇円

## ドリンク

### フルーツジュース

- ・オレンジジュース 一三五〇円
- ・りんごジュース 一三五〇円

### コーヒー お茶

- ・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） 一六五〇円
- ・カフェラテ（ホット／アイス） 一七〇〇円
- ・フェアモント東京オリジナルブレンドティー 一六五〇円
- ・アールグレイ 一六五〇円
- ・ウーロンティー（アイス） 一三五〇円
- ・カモミール 一六五〇円
- ・レモングラス 一六五〇円

# LUNCH

## 漣 -Sazanami-

12,500

- 
- Seasonal Vegetables Ohitashi
  - Daily Catch Sashimi
  - Signature Shiba Shrimp Dumpling
  - Corn Chawanmushi
  - 8 Nigiri Sushi
  - Japanese Omelete
  - Rolled Sushi
  - Red Miso Soup
  - Mango Whisper (N)  
Mango Vanilla Compote, Mango Orange Sherbet,  
Sake Espuma, Sakekasu Crumble

## 波 -Nami-

16,000

- 
- Seasonal Vegetables Ohitashi
  - Daily Catch Sashimi
  - Signature Shiba Shrimp Dumpling
  - Corn Chawanmushi
  - 12 Nigiri Sushi
  - Japanese Omelete
  - Rolled Sushi
  - Red Miso Soup
  - Mango Whisper (N)  
Mango Vanilla Compote, Mango Orange Sherbet,  
Sake Espuma, Sakekasu Crumble

# LUNCH

際 - Sai -

25,000

---

- Seasonal Vegetables Ohitashi
- Daily Catch Sashimi
- Signature Shiba Shrimp Dumpling
- Hairy Crab Chawanmushi
- Grilled Black Throat Seaperch  
Garlic Chive & Soy Sauce Relish
- 14 Nigiri Sushi
- Japanese Omelete
- Rolled Sushi
- Red Miso Soup
- Mango Whisper (N)  
Mango Vanilla Compote, Mango Orange Sherbet,  
Sake Espuma, Sakekasu Crumble

# DINNER

## 海 - Kai -

18,000

- 
- A Perfect Start Nigiri
  - Seasonal Vegetables Ohitashi
  - Poached Pike Conger  
Egg Yolk Sauce
  - Daily Catch Sashimi  
Homemade Ponzu
  - Signature Shiba Shrimp Dumpling
  - Hairy Crab Chawanmushi
  - 8 Nigiri Sushi
  - Japanese Omelete
  - Rolled Sushi
  - Chef Kayama's Handmade Soba Noodle
  - Mango Whisper (N)  
Mango Vanilla Compote, Mango Orange Sherbet,  
Sake Espuma, Sakekasu Crumble

## 水面 - Minamo -

25,000

- 
- A Perfect Start Nigiri
  - Seasonal Vegetables Ohitashi
  - Poached Pike Conger  
Egg Yolk Sauce
  - Daily Catch Sashimi  
Homemade Ponzu
  - Signature Shiba Shrimp Dumpling
  - Hokkaido Hairy Crab & Sea Urchin  
Dashi Jelly
  - 12 Nigiri Sushi
  - Japanese Omelete
  - Rolled Sushi
  - Chef Kayama's Handmade Caviar Soba Noodle
  - Chef Kayama's Handmade Sudachi Soba Noodle
  - Mango Whisper (N)  
Mango Vanilla Compote, Mango Orange Sherbet,  
Sake Espuma, Sakekasu Crumble

# DINNER

## 陸 - Riku -

30,000

---

- A Perfect Start Nigiri
- Seasonal Vegetables Ohitashi
- Poached Pike Conge  
Egg Yolk Sauce
- Daily Catch Sashimi  
Homemade Ponzu
- Signature Shiba Shrimp Dumpling
- Grilled Black Throat Seaperch  
Garlic Chive & Soy Sauce Relish
- 14 Nigiri Sushi
- Japanese Omelete
- Chef Kayama's Special Rolls sushi
- Chef Kayama's Handmade Caviar Soba Noodle
- Chef Kayama's Handmade Sudachi Soba Noodle
- Mango Whisper (N)  
Mango Vanilla Compote, Mango Orange Sherbet,  
Sake Espuma, Sakekasu Crumble

## 渚 - Migiwa-

45,000

---

- Fatty Pacific Bluefin Tuna Nigiri
- Seasonal Vegetables Ohitashi
- Thin Slice Tiger Puffer Fish  
Home Made Ponzu & Monkfish Liver Sauce
- Sake Steamed Abalone  
Liver Sauce
- Signature Shiba Shrimp Dumpling
- Truffle Chawanmushi
- Hokkaido Hairy Crab & Sea Urchin  
Dashi Jelly
- 14 Nigiri Sushi
- Chef Kayama's Special Rolls sushi
- Japanese Omelete
- Chef Kayama's Handmade Caviar Soba Noodle
- Chef Kayama's Handmade Sudachi Soba Noodle
- Mango Whisper (N)  
Mango Vanilla Compote, Mango Orange Sherbet,  
Sake Espuma, Sakekasu Crumble

# A LA CARTE

## Nigiri Sushi

---

· Pacific Bluefin Tuna	1,500
· Medium Fatty Pacific Bluefin Tuna	1,800
· Fatty Pacific Bluefin Tuna	2,500
· Torotaku : Fatty Tuna and Pickled Radish	1,500
· Soy Sauce Simmered Asari Clam	1,500
· Conger Eel	1,700
· Squid	1,700
· Sea Urchin	2,000
· Today's Shellfish	1,300
· Today's Silver Skin Fish	1,500
· Today's White Fish	1,700

## Rolled Sushi

---

· Pacific Bluefin Tuna	1,500
· Fatty Pacific Bluefin Tuna	2,500
· Negitoro	2,000
· Dried Gourd	1,000
· Migiwa's Signature Thick Rolled Sushi	4,000
· Conger Eel & Cucumber	1,800

## Chef Kayama's Handmade Soba

---

· Cold Soba Noodle	1,300
· Sudachi Soba Noodle	1,500
· Caviar Soba Noodle	3,000

# BEVERAGE

## Champagne / By The Glass

---

- Laurent-Perrier La Cuvée(NV) 4,470
- Billecart-Salmon Brut(NV) 5,730
- Dom Pérignon Vintage Brut 10,000

## White Wine / By The Glass

---

- Sauvignon Blanc Otira 'Clos Henri' 4,470
- One Sixteen Chardonnay  
Kosta Browne 4,470

## Red Wine / By The Glass

---

- Au Bon Climat Pinot Noir 'Tsubaki Label' 4,080
- Clos Du Val Estate Cabernet Sauvignon 4,850

## Japanese SAKE

---

- Junmai Daiginjo Migiwa 1,800 / 3,600  
(90ml / 180ml)
- Yamamoto Pure Black 1,800 / 3,600  
Junmai Ginjo (90ml / 180ml)
- Hyakusai 1,500 / 3,000  
Junmai Ginjo (90ml / 180ml)
- Denshu Tokubetsu Junmai 1,500 / 3,000  
(90ml / 180ml)
- Hayaseura Tokubetsu Junmai 1,800 / 3,600  
"Suzumizake" (90ml / 180ml)
- Bijofu Junmai Ginjo Tama 1,500 / 3,000  
(90ml / 180ml)
- Isojiman Junmai 2,800 / 5,800  
(90ml / 180ml)
- Yamagata Masamune 1,800 / 3,600  
Karakuchi Junmai  
(90ml / 180ml)
- Junmai Daiginjo Migiwa 5,870  
(290ml)
- Junmai Daiginjo Migiwa 15,300  
(720ml)

# BEVERAGE

## Craft Tap Beer

---

- Brooklyn Lager 1,900
- Isekado Hime White 1,900
- Hitachino Nest Daidai Ale 1,900
- Hitachino Nest Yuzu Lager 1,900

## Japanese Whisky

---

- Ichiro's Malt Leaf Label Series  
Winewood Reserve 4,660
- Ichiro's Malt Leaf Series MWR  
(Mizunara Wood Reserve) 4,660
- Suntory Hakushu Single Malt 12y 6,800
- Suntory Yamazaki Single Malt 12y 6,800

## Scotch Whisky

---

- Laphroaig 10y 3,300
- The Macallan 12y Double Cask 3,200

## Shochu

---

- The Hachi Sweet Potato White Oak  
Barrel Aged Batch 2 2,600
- The Hachi Shochu Barley White Oak  
Barrel Aged Batch 3 2,600

## Soda / Water

---

- Maison Perrier Collection Lime Ginger  
330ml 1,150
- Maison Perrier Collection Raspberry Rose  
330ml 1,150
- Acqua Panna 1,000 / 1,500  
(500ml / 1000ml)
- Perrier Sparkling Water 1,000 / 1,500  
(500ml / 750ml)
- Fevertree Mediterranean Tonic Water 1,220
- Coca Cola / Cola Zero 1,220

# BEVERAGE

## Fruit Juice

---

- Orange Juice 1,350
- Apple Juice 1,350

## Coffee / Tea

---

- Americano (Hot / Iced) 1,650
- Cafe Latte (Hot / Iced) 1,700
- Fairmont Tokyo Original Blend Tea 1,650
- Earl Grey 1,650
- Oolong Tea (Iced) 1,350
- Chamomile 1,650
- Lemongrass 1,650