

ランチ

辻明（つじめい） 一二五〇〇円

・本マグロのタルタル キャビア

・とうもろこしの冷製スープ

・太刀魚の鉄板焼 生姜とタイムのソース

・東京野菜の鉄板焼

・黒毛和牛サーロインステーキ 八〇グラム

肉変更

銘柄牛サーロイン 十三〇〇〇円

銘柄牛フィレ 十五〇〇〇円

神戸牛サーロイン 十一〇〇〇〇円

・季節のガーリックライスまたはお好み焼き

・白桃コンポート（N）

アーモンドディプロマツト バニラチュウール

レモン紫蘇ソルベ 日本酒エスプーマ

ランチ

灯縁（とうえん） 一六〇〇〇円

- ・本マグロのタルタル 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
- ・車海老の鉄板焼 熊本ベルモットのブルーブラン
- ・東京野菜の鉄板焼

- ・黒毛和牛サーロインステーキ 八〇グラム

肉変更

銘柄牛サーロイン + 二〇〇〇円

銘柄牛フィレ + 四〇〇〇円

神戸牛サーロイン + 一〇〇〇〇円

- ・季節のガーリックライス または お好み焼き

- ・白桃コンポート（N）

アーモンドディプロマツト バニラチュイール

レモン紫蘇ソルベ 日本酒エスプーマ

ランチ

昼霞（ひるがすみ）

二五〇〇〇円

- ・本マグロのタルタル 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

- ・活鮑の塩釜蒸し 浅利のバターソース 紫蘇ラヴィゴット

- ・東京野菜の鉄板焼

- ・銘柄牛のサーロインステーキ 八〇グラム

肉変更

銘柄牛フィレ + 三〇〇〇円

神戸牛サーロイン + 一〇〇〇〇円

- ・季節のガーリックライスまたは お好み焼き

- ・白桃コンポート（N）

アーモンドディプロマット バニラチェイール

レモン紫蘇ソルベ 日本酒エスプーマ

ディナー 宵辻（よいつじ） 一八〇〇〇円

・本マグロのタルタルキャビア

・黒毛和牛のしゃぶしゃぶ

・とうもろこしの冷製スープ

・車海老の鉄板焼 熊本ベルモットのブルーブラン

・東京野菜の鉄板焼

・黒毛和牛サーロインステーキ 八〇グラム

肉変更

銘柄牛サーロイン + 二〇〇〇円

銘柄牛フィレ + 四〇〇〇円

神戸牛サーロイン + 一〇〇〇〇円

・季節のガーリックライスまたはお好み焼き

・白桃コンポート（N）

アーモンドディプロマツト バニラチュイル

レモン紫蘇ソルベ 日本酒エスプーマ

ダイナー 燈彩 (とうさい) 二五〇〇〇円

- ・本マグロのタルタルキャビア
- ・黒毛和牛のしゃぶしゃぶ
- ・とうもろこしの冷製スープ
- ・活鮑の塩釜蒸し 浅利のバターソース 紫蘇ラヴィゴット
- ・東京野菜の鉄板焼

- ・銘柄牛のサーロインステーキ 八〇グラム
肉変更
銘柄牛フィレ + 三〇〇〇円
神戸牛サーロイン + 八〇〇〇円
- ・季節のガーリックライスまたは お好み焼き
- ・白桃コンポート (N)
アーモンドディプロマット バニラチュエール
レモン紫蘇ソルベ 日本酒エスプーマ

ダイナー 深燈（しんとう）

三〇〇〇〇円

- ・本マグロのタルタルキャビア
- ・黒毛和牛のしゃぶしゃぶ
- ・とうもろこしの冷製スープ
- ・活伊勢海老の鉄板焼 生姜とタイムソース
- ・東京野菜の鉄板焼

- ・銘柄牛のサーロインステーキ 八〇グラム
肉変更
神戸牛サーロイン 十六〇〇〇円
- ・季節のガーリックライスまたはお好み焼き
- ・白桃コンポート（N）
アーモンドディプロマツト バニラチュール
レモン紫蘇ソルベ 日本酒エスプーマ

（GF）グルテンフリー（PB）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

暁ノ刻（あかつきのとぎ） 四五〇〇〇円

- ・本マグロのタルタル ベルーガキャビア
- ・神戸牛のしゃぶしゃぶ
- ・活伊勢海老の鉄板焼 生姜とタイムソース
- ・活鮑の塩釜蒸し 浅利のバターソース 紫蘇ラヴィゴット
- ・東京野菜の鉄板焼
- ・神戸牛のサーロインステーキ 八〇グラム
- ・季節のガーリックライス または お好み焼き
- ・白桃コンポート（N）
アーモンドディプロマット バニラチュイール
レモン紫蘇ソルベ 日本酒エスプーマ

アラカルト

- ・とうもろこしの冷製スープ 二五〇〇円
- ・マグロのタルタル オシエトラキャビア 六五〇〇円
- ・マグロのタルタル ベルーガキャビア 一二〇〇〇円
- ・車海老の鉄板焼 熊本ベルモットのブルーブラン 六五〇〇円
- ・活鮑の塩釜蒸し 浅利のバターソース 九八〇〇円
- ・紫蘇ラヴィゴット
- ・太刀魚の鉄板焼 生姜とタイムのソース 四八〇〇円
- ・活伊勢海老の鉄板焼 生姜と生姜とタイムソース 一五〇〇〇円
- ・黒毛和牛サーロインステーキ 一〇〇グラム 八〇〇〇円
- ・銘柄牛サーロインステーキ 一〇〇グラム 九五〇〇円
- ・銘柄牛フィレステーキ 一〇〇グラム 一一八〇〇円
- ・神戸牛サーロインステーキ 一〇〇グラム 一五〇〇〇円
- ・東京野菜の鉄板焼 二八〇〇円
- ・季節のガーリックライス 香の物 赤出汁 二五〇〇円
- ・お好み焼き 三〇〇〇円
- ・白飯 香の物 赤出汁 一八〇〇円
- ・白桃コンポート(N) 二八〇〇円
- ・アーモンドディプロマット バニラチュイール
- ・レモン紫蘇ソルベ 日本酒エスプーマ

(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 J) 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

辻明 -Tsuji-me-i-

12,500

-
- Tuna Tartare
Caviar
 - Chilled Corn Soup
 - Teppan Grilled Hairtail Fish
Ginger & Thyme Sauce
 - Teppan Grilled Tokyo Vegetables
 - Wagyu Sirloin Steak 80g
Beef Upgrade
 - Japanese Branded Beef Sirloin + 3,000
 - Japanese Branded Beef Tenderloin + 5,000
 - Kobe Beef Sirloin + 10,000
 - Seasonal Garlic Rice or Okonomiyaki
 - White Peach Compote (N)
Almond Diplomat, Vanilla Tuile,
Lemon Shiso Sherbet, Sake Espuma

灯縁 -Toen-

16,000

-
- Tuna Tartare
Caviar
 - Wagyu Shabu Shabu Style
 - Chilled Corn Soup
 - Teppan Grilled Kuruma Prawn
Kumamoto Bermutto Beurre Blanc
 - Teppan Grilled Tokyo Vegetables
 - Wagyu Sirloin Steak 80g
Beef Upgrade
 - Japanese Branded Beef Sirloin + 2,000
 - Japanese Branded Beef Tenderloin + 4,000
 - Kobe Beef Sirloin + 10,000
 - Seasonal Garlic Rice or Okonomiyaki
 - White Peach Compote (N)
Almond Diplomat, Vanilla Tuile,
Lemon Shiso Sherbet, Sake Espuma

LUNCH

昼霞 - Hirugasumi -

25,000

-
- Tuna Tartare
Caviar
 - Wagyu Shabu Shabu Style
 - Chilled Corn Soup
 - Salt Crusted Grilled Abalone
Asari Clam Butter Sauce, Shiso Ravigote
 - Teppan Grilled Tokyo Vegetables
 - Japanese Branded Beef Sirloin Steak 80g
Beef Upgrade
Japanese Branded Beef Fillet + 3,000
Kobe Beef Sirloin + 10,000
 - Seasonal Garlic Rice or Okonomiyaki
 - White Peach Compote (N)
Almond Diplomat, Vanilla Tuile,
Lemon Shiso Sherbet, Sake Espuma

DINNER

宵辻 - Yoitsuji -

18,000

-
- Tuna Tartare
Caviar
 - Wagyu Shabu Shabu Style
 - Chilled Corn Soup
 - Teppan Grilled Kuruma Prawn
Kumamoto Bermutto Beurre Blanc
 - Teppan Grilled Tokyo Vegetables
 - Wagyu Sirloin Steak 80g
Beef Upgrade
 - Japanese Branded Beef Sirloin + 2,000
 - Japanese Branded Beef Tenderloin + 4,000
 - Kobe Beef Sirloin + 10,000
 - Seasonal Garlic Rice or Okonomiyaki
 - White Peach Compote (N)
Almond Diplomat, Vanilla Tuile,
Lemon Shiso Sherbet, Sake Espuma

燈彩 - Tosai -

25,000

-
- Tuna Tartare
Caviar
 - Wagyu Shabu Shabu Style
 - Chilled Corn Soup
 - Salt Crusted Grilled Abalone
Asari Clam Butter Sauce, Shiso Ravigote
 - Teppan Grilled Tokyo Vegetables
 - Japanese Branded Beef Sirloin Steak 80g
Beef Upgrade
 - Japanese Branded Beef Tenderloin + 3,000
 - Kobe Beef Sirloin + 8,000
 - White Peach Compote (N)
Almond Diplomat, Vanilla Tuile,
Lemon Shiso Sherbet, Sake Espuma

DINNER

深燈 - Shinto-

30,000

-
- Tuna Tartare
Caviar
 - Wagyu Shabu Shabu Style
 - Chilled Corn Soup
 - Teppan Grilled Lobster
Ginger & Thyme Sauce
 - Teppan Grilled Tokyo Vegetables
 - Japanese Branded Beef Tenderloin Steak 80g
Beef Upgrade
Kobe Beef Sirloin + 6,000
 - Seasonal Garlic Rice or Okonomiyaki
 - White Peach Compote (N)
Almond Diplomat, Vanilla Tuile,
Lemon Shiso Sherbet, Sake Espuma

暁ノ刻 - Akatsuki no toki-

45,000

-
- Tuna Tartare
Beluga Caviar
 - Kobe Beef Shabu Shabu Style
 - Teppan Grilled Lobster
Ginger & Thyme Sauce
 - Salt Crusted Grilled Abalone
Asari Clam Butter Sauce, Shiso Ravigote
 - Teppan Grilled Tokyo Vegetables
 - Kobe Beef Sirloin Steak 80g
 - Seasonal Garlic Rice or Okonomiyaki
 - White Peach Compote (N)
Almond Diplomat, Vanilla Tuile,
Lemon Shiso Sherbet, Sake Espuma

A LA CARTE

· Chilled Corn Soup	2,500
· Tuna Tartare Oscietra Caviar	6,500
· Tuna Tartare Beluga Caviar	12,000
· Teppan Grilled Kuruma Prawn Kumamoto Bermutto Beurre Blanc	6,500
· Salt Crusted Grilled Abalone Asari Clam Butter Sauce, Shiso Ravigote	9,800
· Teppan Grilled Hairtail Fish Ginger & Thyme Sauce	4,800
· Teppan Grilled Lobster Ginger & Thyme Sauce	15,000
· Kuroge Wagyu Beef Sirloin 100g	8,000
· Japanese Brand Beef Sirloin 100g	9,500
· Japanese Brand Beef Tenderloin 100g	11,800
· Kobe Beef Sirloin 100g	15,000
· Teppan Grilled Tokyo Vegetables	2,800
· Seasonal Garlic Rice Pickles, Red Miso Soup	2,500
· Seasonal Okonomiyaki	3,000
· Rice, Pickles, Red Miso Soup	1,800
· White Peach Compote (N) Almond Diplomat, Vanilla Tuile, Lemon Shiso Sherbet, Sake Espuma	2,800

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