

お食事
Rice and Noodles

ガーリックライス

Garlic Rice

Rp 81,000

千秋チャーハン

“ SENSHU ”Style Fried Rice

Rp 81,000

サーモンとイクラのチャーハン

Salmon“ and IKURA ”Fried Rice

Rp 180,000

旬の白味魚のチャーハン 鯛茶漬仕立て

Seasonal“ White Fish Fried Rice TAI CHAZUKE ”Style

Rp 207,000

千秋雑炊 (こちらは2人前になります)

Porridge“ of SENSHU ”Style

(This dish served for 2 portions)

Rp 270,000

冷たい素麺柚子風味

Cold “ SOMEN ”of “ YUZU ”Flavor

Rp 72,000

デザート

Dessert

本日のアイスクリーム又はソルベ

Today's Ice Cream Or Sorbet

Rp 54,000

“千秋最中”あんどアイス

“ SENSHU MONAKA ” with Red Beans and Ice Cream

Rp 98,000

旬の日本の果物

Japanese Fruits Seasonal

*本日のお値段に関しましてはスタッフにご確認下さい。

* Please ask the staff about today's fruits

上記の価格には税金、サービス料が加算されます。
The prices are subject to government tax and service charge.

特選和牛

Selected“ of Prime WAGYU ”Beef

* 下記表示価格は100gのお値段です。

* The prices is 100g of each beef

特選和牛サーロインステーキ

Prime “ WAGYU ”Beef Sirloin Steak

Rp 749,000

特選和牛 tenderloinステーキ

Prime “ WAGYU ”Beef Tenderloin Steak

Rp 880,000

千秋特選和牛 A-5 サーロインステーキ

“ SENSHU ”Top Quality A-5“ WAGYU ”Beef Sirloin Steak

Please asking the price to the staff

千秋特選和牛 A-5 tenderloinステーキ

“ SENSHU ”Top Quality A -5“ WAGYU ”Beef Tenderloin

Steak *Please ask the price to the staff

千秋特選和牛 A-5 シャトーブリアンステーキ

“ SENSHU ”Top Quality A -5“ WAGYU ”Beef Chateaubriand

Steak * Please ask the price to the staff

上記の価格には税金、サービス料が加算されます。
The prices are subject to government tax and service charge

大地からの恵み
Gift from Land

ディスプレイからシェフ厳選の旬のお野菜をお選びください。

Please choose your preference food which Chef selected special seasonal vegetables at the display. We will always prepare special seasonal item for you.

海からの贈り物
Gift from Ocean

北海道産帆立貝

Scallops“ from HOKAIDO ”

Rp198,000

ニューカレドニア産天使の海老

Angel Shrimps from New Caledonia

Rp198,000

タスマニアサーモン

Salmon from Tasmania

Rp198,000

築地から旬の白味魚

Seasonal“ White Fish from TSUKIJI ”Market

Rp 248,000

北海道産タラバ蟹

King“ Crab from HOKAIDO ”

Rp348,000

活ロブスター

Live Lobster

Please ask the price to staff

伊豆産活鮑

Abalone“ fro

m IZU ”

Please ask

the price to

staff

上記の価格には税金、サービス料が加算されます。

The prices are subject to government tax and service charge.

前菜、スープ、サラダ
Starters, Soup, Salad

金箔をあしらったキャビアのフラッペ

Frappe of Caviar Decorated with Gold Leaf

Rp 1,800,000

金粉とキャビアの冷製カッペリーニ pasta

Cold Capellini Pasta with Gold Powder and Caviar

Rp 306,000

本日の前菜、シェフのお勧めを

Chef's Recommended Appetizer for Today

Rp 178,000

千秋スペシャリティー、フォアグラ茶碗蒸し

“ SENSHU ” Specialty , Foie “ Gras CHAWANMUSHI ”

Rp 178,000

フォアグラのソテー、岩海苔ソース、ブリオッシュと共に

Sautéed Foie Gras, Rock Seaweed Sauce with Brioche

Rp 238,000

茸のスープ

Mushroom Soup

Rp 81,000

トウモロコシのエスプーマ

Esupuma of Sweet Corn

Rp 81,000

若返りの若芽サラダ

Salad of Seaweed to Rejuvenation

Rp 98,200

糖度8度以上の高知産フルーツマト

Fruit “ Tomato from KOCHI ” Sugar Content 8 Degrees

Rp 158,000

グルメのサラダ、その日のシェフのイメージで

Today's Gourmet Salad in the Image of Chef

Rp 158,000

上記の価格には税金、サービス料が加算されます。
The prices are subject to government tax and service charge.

ランチコースメニュー
Lunch Course Menu

刈 穂
“KARIHO”

Rp 738,000

アミューズ
Amuse Bouche

茸のスープ
Mushroom Soup

本日の厳選野菜
Today's Selection of Vegetables

グリーンサラダ
Green Salad

特選和牛サーロインステーキ
Prime “WAGYU” Beef Sirloin Steak

千秋チャーハン 又は ガーリックライス、味噌椀、香の物
Fried “Rice of SENSHU” Style or Garlic Rice served with Miso Soup and Japanese Pickles

デザート
Dessert

上記の価格には税金、サービス料が加算されます。
The prices are subject to government tax and service charge.

ランチコースメニュー
Lunch Course Menu

両 関
“RYOZEKI”

Rp 988,000

アミューズ
Amuse Bouche

茸のスープ
Mushroom Soup

タスマニアサーモンをその日のシェフのイメージで調理
Tasmanian Salmon Cook's in the Images of Chef

グリーンサラダ
Green Salad

特選和牛サーロインステーキ
Prime “WAGYU” Beef Sirloin Steak

千秋チャーハン 又は ガーリックライス、味噌椀、香の物
Fried “SENSHU” Rice Style for Garlic Rice served with Miso Soup and Japanese Pickles

デザート
Dessert

上記の価格には税金、サービス料が加算されます。
The prices are subject to government tax and service charge.

ランチコースメニュー
Lunch Course Menu

天 寿
“TENJU”

Rp 1,198,000

アミューズ
Amuse Bouche

茸のスープ
Mushroom Soup

本日の厳選野菜
Today's Selection of Vegetables

築地からの鮮魚をその日のシェフのイメージで調理
Seasonal“ Seafood from TSUKIJI ”Market, Cook in's the Images of Chef

グリーンサラダ
Green Salad

特選和牛サーロインステーキ
Prime “ WAGYU ”Beef Sirloin Steak

千秋チャーハン又はガーリックライス、味噌椀、香の物
Fried“ Rice of SENSHU ”Style Or Garlic Rice served with Miso Soup and Japanese Pickles

デザート
Dessert

上記の価格には税金、サービス料が加算されます。
The prices are subject to government tax and service charge.

ディナーコースメニュー
Dinner Course Menu

黄金井
"KOGANEI"

Rp 1,298,000

アミューズ
Amuse Bouche

トウモロコシのエスプーマ
Esupuma of Sweet Corn

本日の厳選野菜
Today's Selection of Vegetables

築地からの鮮魚をその日のシェフのイメージで調理
Seasonal "Seafood from TSUKIJI "Market, Cook in's the Images of Chef

お口直しに、糖度8度以上の高知産フルーツマト
To Freshener Your plate, Fruit "Tomato from KOCHI "Sugar Content 8 Degrees

特選和牛サーロイステーキ
Prime "WAGYU " Beef Sirloin steak

千秋チャーハン 又は ガーリックライス、味噌椀、香の物
Fried "Rice of SENSHU "Style Or Garlic Rice served with Miso Soup and Japanese Pickles

デザート
Dessert

本日のお楽しみ
Petit Fours

上記の価格には税金、サービス料が加算されます。
The prices are subject to government tax and service charge.

ディナーコースメニュー
Dinner Course Menu

高清水
“TAKASHIMIZU”

Rp 1,498,000

アミューズ
Amuse Bouche

トウモロコシのエスプーマ
Esupuma of Sweet Corn

千秋スペシャリティー、フォアグラ茶碗蒸し
“ SENSHU ” Specialty , Foie“ Gras CHAWANMUSHI ”

本日の厳選野菜
Today's Selection of Vegetables

築地からの鮮魚をその日のシェフのイメージで調理
Seasonal Seafood“ from TSUKIJI ”Market, Cook in's the Images of Chef

お口直しに、糖度8度以上の高知産フルーツマト
To Freshener Your plate, Fruit“ Tomato from KOCHI ”Sugar Content 8 Degrees

特選和牛サーロイン 又は テンダーロインステーキ
Prime “ WAGYU ”Beef Sirloin or Tenderloin Steak

千秋チャーハン又はガーリックライス、味噌椀、香の物
Fried“ Rice of SENSHU ”Style Or Garlic Rice served with Miso Soup and Japanese Pickles

デザート
Desserts

本日のお楽しみ
Petit Fours

上記の価格には税金、サービス料が加算されます。
The prices are subject to government tax and service charge.

ディナーコースメニュー
Dinner Course Menu

爛漫
“RANMAN”

Rp 1,980,000

アミューズ
Amuse Bouche

金箔をあしらったキャビアのカナッペ
Canape of Caviar Decorated with Gold Leaf

トウモロコシのエスプーマ
Esupuma of Sweet Corn

フォアグラのソテー、岩海苔ソース、ブリオッシュと共に
Sautéed Foie Gras, Rock Seaweed Sauce with Brioche

本日の厳選野菜
Today's Selection of Vegetables

築地からの鮮魚をその日のシェフのイメージで調理
Seasonal Seafood from TSUKIJI Market, Cook in's the Images of Chef

お口直しに、糖度8度以上の高知産フルーツマト
To Freshener Your plate, Fruit Tomato from KOCHI Sugar Content 8 Degrees

特選和牛サーロイン 又は テンダーロインステーキ
Prime WAGYU Beef Sirloin or Tenderloin Steak

千秋チャーハン又はガーリックライス、味噌椀、香の物
Fried Rice of SENSHU Style or Garlic Rice served with Miso Soup and Japanese Pickles

デザート
Desserts

本日のお楽しみ
Petit Fours

上記の価格には税金、サービス料が加算されます。
The prices are subject to government tax and service charge.