

# アラカルト À la Carte



Chef "KIHACHI KUMAGAYA" Collaboration Menu

熊谷喜八シェフコラボレーションメニュー

## 前菜&サラダ Appetizer & Salad

Potato Salad with Dotted Gizzard Shad コハダとポテトサラダ	¥2,600	Tokyo Vegetable Salad and Veggie Antipasti 東京野菜のサラダと野菜を生かしたアンティパスト	¥3,200
Herb-marinated Sea Bream with Savory Bavarian Cream 真鯛のハーブマリネと旬菜のバヴァロア	¥3,800	Slow-cooked Tasmanian Salmon Confit with Boiled and Seasoned Vegetables and Dashi Gelee タスマニアサーモンの低温コンフィと煮浸し野菜 旨味出汁ジュレ	¥3,300
Sauteed Foie Gras and Broiled Eggplant with Sweet Miso Sauce フォアグラソテーと茄子の黒蜜田楽	¥3,500	Tuna Sashimi Carpaccio with Soy and Balsamic Sauce めじまぐろのカルパッチョ バルサミコ醤油マリネ	¥3,500
Sea Urchin Roe Tartlet 生うにのパイケース焼き	¥5,200		

## スープ&パスタ Soup & Pasta

Onion gratin soup with Awaji onions 淡路産玉ねぎの飴色オニオングラタンスープ	¥2,000	Pasta Aglio, Olio e Peperoncino with Egg, Japanesque Carbonara Style 太陽卵のペペロンチーノ ふわ玉和風カルボナーラ仕立て	¥3,300
French Fisherman's Soup with Saffron 海の幸色々 漁師風サフラン風味スープ	¥4,000	Gualtiero Marchesi's Chilled Pasta al Caviale 《イタリア料理界の巨匠》マルケージ氏より伝承の冷製パスタ“キャヴィアール”	¥8,800
Domestic Hard Clam and Watermelon Radish Cappuccino 地蛤と紅芯大根のカプチーノ	¥2,000	Creamy Porcini Spaghettini ポルチーニ茸のクリームスパゲッティーニ	¥4,500
Recommended Pasta of the Season 魚介入りポルトガル風リゾット	¥3,000	Creamy Sea Urchin Spaghettini うにのクリームスパゲッティーニ	¥6,600
Spaghettini Pescatore 海の幸とトマトのスパゲッティーニ ペスカトーレ	¥4,600	Spaghettini Napolitan with TOKYO-X Bacon TOKYO-Xのナポリタンスパゲッティーニ	¥3,300

## 魚料理 Fish

Sea Bream Steamed in Sake, with Anchovy and Laver Sauce 真鯛の吟醸蒸し 江戸前海苔香るアンチョビソース	¥4,200	Creamy Red King Crab Croquette with Sea Urchin Sauce タラバ蟹のクリームコロケ 雲丹ソース	¥4,500
Fish of the Day from Sukumo Bay, Kochi Prefecture 高知県宿毛湾直送の本日の魚料理	¥5,500	Deep-fried Breaded Jack Mackerel with Tartar Sauce “新江戸アジフライ”特製タルタルソース	¥4,300
Breaded Rare-fried Tuna with Red Bell Pepper Sauce めじまぐろのレアフライ 赤ピーマンの香味ソース	¥3,500	Sauteed Spicy Homard Lobster オマール海老のスパイス焼き	¥12,000
Homard Lobster and Scallop en Croute オマール海老と帆立貝のパイ包み焼き	¥5,000		

## 肉料理 Meat

Kagoshima Wagyu Bourguignon 鹿児島黒牛の赤ワイン煮込み	¥7,800	Roast Bone-in Chicken, Peking Duck Style 骨付き若鶏のロースト 北京ダック風	¥4,000
Charcoal-grilled Free-range Pork from Tokachi, Hokkaido 十勝放牧豚の土佐備長炭グリル	¥4,400	Veal Cutlet, "Ki-o-i" Style with Ume and Red and White Miso 仔牛のカツレツ“紀尾井ネーゼ”	¥4,400
Wood and Charcoal-grilled Filet of Domestic Beef, Volcano 国産牛フィレ肉の土佐備長炭グリル“ヴォルケーノ”	¥13,200	Chopped Lamb Steak with Downtown-style Sauce 仔羊のハンバーグを下町洋食ソースで	¥4,000
Wood and Charcoal-grilled Filet of Domestic Beef with the Sauce of Your Choice 国産牛フィレ肉の土佐備長炭縄文グリル 赤ワインソース	¥13,200	Grilled Wagyu Round with Shiso Seed and Anchovy Sauce 和牛もも肉の網焼き しその実アンチョビソース	¥5,800
Grilled Filet of Domestic Beef with Shiso Seed and Anchovy Sauce 国産牛フィレ肉の網焼き しその実アンチョビソース	¥13,200		

## べの料理 The Final Dish: Risotto

"Fukagawa-style" Risotto with Littleneck Clams 浅利たっぷり深川風リゾット	¥1,200	Bouillabaisse Risotto 魚介の旨味たっぷりブイヤベース風味リゾット	¥1,650
Porcini Risotto ポルチーニ茸のリゾット	¥1,500	Risotto of the Season 季節のリゾット	¥ A S K
Komatsuna Greens and Green Pepper Mentaiko Risotto 小松菜と青唐辛子明太子のリゾット	¥1,200		

## デザート・コーヒー Dessert・Coffee

Coupe Dessert with Fragrant Muskmelon from Shizuoka 芳醇な味と香り静岡県産マスクメロンのクーブ仕立て	¥2,800	Crepes Flambees クレープフランベ	¥2,800
Ice Cream Mont-blanc with Japanese Chestnuts and Jersey Milk from Hachijo Island 和栗と八丈島ジャージーミルクジェラートのアイスモンブラン	¥2,000	Seasonal Fruit Gratin 季節のフルーツグラタン	¥2,000
King of Dessert Trio: Tiramisu, Panna Cotta, and Ice Cream ティラミス、パナコッタ、アイスクリーム 王道の三点盛り	¥2,400	Coffee or Tea コーヒー 又は 紅茶	¥1,500
Rum Raisin Ice Cream Affogato ラムレーズンアイスクリームのアフォガート	¥1,500	Fresh Herbal Tea フレッシュハーブティー	¥1,800

\* PRICES INCLUDE TAX, AND ARE SUBJECT TO A SERVICE CHARGE.

\*PLEASE INFORM US IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR SPECIAL PREFERENCES.

\*THE ABOVE MENU IS SUBJECT TO CHANGE WITHOUT PRIOR NOTICE.

※料金には、税金込み 別途サービス料を加算させていただきます。  
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。  
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます