CENA

SOPHIE
AT EDITION

ディナー

MENU DI CAPODANNO
ニューイヤーズイヴ 2026

6 Courses with a glass of Ca' del Bosco Franciacorta
Stuzzichino, Antipasto, Primo Piatto, Pasta, Carne & Dolce
アミューズ、前菜、温菜、パスタ、肉料理、デザート
25000

STUZZICHINO
KAWABA Stracciatella Cheese
Caviar
KAWABAストラッチャテッラチーズ
キャビア

ANTIPASTO
Carpaccio di Gamberi
Marinated Botan Shrimp, Orangette
ボタン海老のマリネ
オランジェット

PRIMO PIATTO
Raviolone al Tartufo
Black Truffle, Cage-Free Organic Egg, Ricotta Cheese
黒トリュフのラビオローネ
三重県産ケージフリーオーガニックエッグ、リコッタチーズ

PASTA
Capellini all'Aragosta
Bronze-Drawn Capellini, Boston Lobster
オマール海老のカッペリーニ

CARNE
Filetto di Manzo alla Rossini
Tenderloin, Rossini Style
黒毛和牛テンダーロインのグリル
ロッシーニ

DOLCE
Millefoglie al Cioccolato
Praline Ice Cream, Strawberry
ショコラのミルフィーユ
プラリネアイス、苺

Pasticcini
小菓子

Caffè or Tea
コーヒーまたは紅茶

Prices include 15% service charge and consumption tax. If you have any concerns regarding food allergies or dietary restrictions, please inform our staff before ordering.
Coffee is Sustainable Certified and Tea is Fair Trade Certified, USDA Organic, and Japanese Agricultural Standard (JAS) Certified.
表記料金には消費税とサービス料15%が含まれております。食物アレルギーや食事制限についてご心配な方は、お召し上がりになる前にスタッフにお申し付けください。
コーヒーはサステナビリティ認証を受けており、紅茶はフェアトレード認証、USDAオーガニック認証、そして日本農業規格（JAS）認証を受けています。

Any food allergies should be informed to our service staff at the time of reservation or at the restaurant.
食物アレルギーがある方は、ご予約時または店舗にて、
サービススタッフ までお知らせくださいますようお願いいたします。

Please note that the menus are subject to change without notice.
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。
予めご了承ください。

〒104-0061 東京都中央区銀座 2-8-13
2-8-13 Ginza, Chuo-ku, Tokyo 104-0061
03 6228 7644 www.editionhotels.com