# SOPHIE
AT EDITION

## ALLA CARTA

アラカルト

## ANTIPASTI

**Charcuterie Board**
*Pickles, Grain Mustard, Grilled Sourdough*
シャリュキュトリーボード
ピクルス、粒マスタード、サワードウトースト
*4600*

**Parmigiana** (Vegetarian)
*Warm Eggplant Cake, Parmigiana Style Tomatoes Coulis*
茄子とトマトのグラタン (ベジタリアン)
トマトクーリ、パルミジャーノレッジャーノ
*2800*

**Burrata** (Vegetarian)
*Fruits Tomatoes, Basil, Balsamic Sauce*
ブラッティーナ (ベジタリアン)
フルーツトマト、バジル、バルサミコソース
*3200*

**Rucola** (Vegetarian)
*Rocket Salad, Red Wine Poached Apple Gorgonzola, Walnut*
ルッコラのサラダ (ベジタリアン)
リンゴ、赤ワイン、ゴルゴンゾーラ、胡桃
*2400*

**Carpaccio di Ricciola**
*Marinated Amberjack Japanese Grade, Citrus Salad*
宮崎県産鰤のマリネ
柑橘のサラダ
*3400*

**Tartare di Tonno Rosso**
*Kalamata Olives, Cucumber, Lemon*
本鮪のタルタル
カラマタオリーブ、胡瓜、レモン
*3900*

**Vitello Tonnato**
*Thinly Sliced Veal Loin, Tuna Sauce, Crispy Caper*
ヴィテロトンナート
イタリア産仔牛、ツナソース、クリスピーケッパー
*2800*

**Frittura di Moscardini**
*Deep Fried Calamari, Smoked Paprika Lime Scented Squid Ink Mayo*
小イカのフリット
スモークパプリカ、ライム、イカ墨マヨネーズ
*2400*

## PASTA / RISOTTO

**Linguine Vongole**
*Clam, Bottarga*
リングイネボンゴレ
浅利、カラスミ
*3000*

**Spaghettone ai tre Pomodori** (Vegan)
*Drawn-Bronze Spaghettone Edition Tomato Sauce*
3種のトマトのスパゲットーネ (ヴィーガン)
エディショントマトソース
*2800*

**Rigatoni all' Amatriciana**
*Amatriciana Style, Crisp Pork Guanciale Pecorino Cheese*
リガトーニのアマトリチャーナ
グアンチャーレ、ペコリーノチーズ
*3000*

**Casoncelli con Coda di Bue**
*Ox Tail, Casoncelli, Butter and Meat Jus*
牛テールのカゾンチェッリ
セージ、バターソース
*3200*

**Tagliatelle al Ragu'**
*Hand-Cut Durum Wheat Tagliatelle Bolognese Sauce*
タリアテッレボロネーゼ
黒毛和牛ミートソース
*3600*

**Lasagna**
*Oven Baked Pasta Layers Ragout, Bechamel*
クラシックラザニア
パルミジャーノレッジャーノ、ラグー、ベシャメルソース
*3000*

**Raviolone** (Vegetarian)
*Runny Egg Yolk Raviolone with Spinach and Ricotta, Tomatoes Coulis, Sage*
ラビオローネ (ベジタリアン)
リコッタチーズとほうれん草
トマトクーリ、セージ
*3000*

**Maltagliati Funghi e Salciccia**
*Homemade Free Formed Pasta Seasonal Mushroom & Porcini*
季節の茸とサルシッチャのマルタリアーティ
ポルチーニ茸
*3600*

**Troccoli alla Carbonara**
*Carbonara Sauce, Cage Free Egg Guanciale, Pecorino Cheese*
トロッコリのカルボナーラ
グアンチャーレ、ケージフリーエッグ
黒胡椒、ペコリーノチーズ
*2800*

**Pasta alla Pescatora**
*Napolitan Style Sea Food Pasta*
ナポリ風ペスカトーレ
浅利、ムール貝、海老、トマトソース
*9000*

**Risotto Ossobuco**
*Saffron Risotto, Slow Braised Veal Shank*
オッソブーコとサフランリゾット
イタリア産仔牛すね肉の煮込み
*8900*

## SECONDI PIATTI

**Pulpo**
*Roasted HOKKAIDO Octopus Sicilian Dressing, Smashed Potato*
北海道産北海蛸のロースト
タジャスカオリーブ、レモン
シチリアドレッシング、スマッシュポテト
*4000*

**Guancia**
*Slow Braised MIYAZAKI Beef Cheek Mashed Potatoes, Crispy Leek*
牛ほほ肉の煮込み
マッシュポテト、クリスピーリーク
*6800*

**Merluzzo**
*HOKKAIDO Codfish Mediterranean Style Broccoli, Sundried Tomatoes, Spicy Clams Broth*
地中海風北海道産真鱈のロースト
ブロッコリー
サンドライトマト、浅利
*4500*

**Filetto di Manzo al Pepe**
*Charred HOKKAIDO Beef Tenderloin Green Pepper Sauce*
黒毛和牛フィレ肉のグリル
グリーンペッパーソース
*12500*

**Costine di Manzo**
*Charred Boneless HOKKAIDO Wagyu Short Ribs Meat Jus*
国産牛ショートリブのグリル
マッシュポテト
ミートジュ
*6800*

**Cotoletta alla Milanese**
*Veal Rack, Milanese Style Rucola, Pickled Red Onion*
イタリア産仔牛ロースのミラノ風カツレツ
セルバチコ、赤玉ねぎのピクルス
*7800*

## ZUPPA

**Zuppa di Stagione** (Vegetarian)
*Seasonal Soup*
季節のスープ (ベジタリアン)
*1800*

**Zuppa di Pesce**
*HAKODATE Market Seasonal Fish, HOKKAIDO Surf Clam, Saffron*
ズッパディペッシェ
函館から直送の鮮魚
北海道産北寄貝,サフラン
*8800*

## CONTORNI
SIDE DISH

**Purè di Patate** (Vegetarian)
*Mashed Potatoes*
マッシュポテト (ベジタリアン)
*1500*

**Funghi Arrosto** (Vegan)
*Roasted Mushrooms*
茸ソテー (ヴィーガン)
*1500*

**Caponata** (Vegan)
カポナータ (ヴィーガン)
*1500*

**Verdura di Stagione** (Vegetarian)
*Seasonal Vegetables*
季節野菜のロースト (ベジタリアン)
*1500*

*Prices include 15% service charge and consumption tax. If you have any concerns regarding food allergies or dietary restrictions, please alert our staff prior to serving yourself. 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。

# SOPHIE
AT EDITION

## PRANZO ランチ

## CHOOSE YOUR COURSE

**3 Courses**
*Antipasto,Primo Piatto or Secondo Piatto & Dolce*
前菜、メイン、デザート
***5500***

**4 Courses**
*Antipasto, Primo Piatto, Secondo Piatto & Dolce*
前菜、スープ又はパスタ、メイン、デザート
***6500***

## MENÙ DEL GİORNO

### ANTİPASTİ

**Insalata di Polipo**
*Octopus,Potatoes, Sicilian Pesto*
北海道産北海蛸のサラダ
蛸、タジャスカオリーブ、レモン、スマッシュポテト

**Vitello Tonnato**
*Thinly Sliced Veal Loin, Tuna Sauce, Crispy Caper*
ヴィテロトンナート
イタリア産仔牛、ツナソース、クリスピーケッパー

**Burrata** *+500*
*Fruit Tomatoes, Basil, Balsamic Sauce*
ブラッティーナ
フルーツトマト、バジル、バルサミコソース

### PRİMİ PİATTİ

**Spaghettone ai tre Pomodori**
*Drawn-Bronze Spaghettone, Edition Tomatoes Sauce*
3種のトマトのスパゲットーネ
エディションドマトソース

**Zuppa di Stagione**
*Seasonal Soup*
季節のスープ

**Tagliatelle al Ragu'**
*Hand-Cut Durum Wheat Tagliatelle*
*Bolognese Sauce*
タリアテッレボロネーゼ
黒毛和牛ミートソース

### SECONDİ PİATTİ

**Merluzzo**
*Codfish Mediterranean style, Broccoli*
*Sundried Tomatoes, Spicy Clams Broth*
地中海風北海道産真鱈のロースト
ブロッコリー、サンドライトマト、浅利

**Milanese**
*Veal Milanese Style, Rucola, Pickled Red Onion*
仔牛ロースのミラノ風カツレツ
セルバチコ、ルッコラ、赤玉ねぎのピクルス

**Grilled All-Natural Wagyu Beef Tagliata** *+2500*
*Rucola Selvatica, Parmigiano Reggiano, Balsamic*
江田畜産オールナチュラルビーフのタリアータ
セルバチコ、パルミジャーノレッジャーノ、バルサミコソース

### DOLCİ

**Crème Caramel** (Vegetarian)
*Seasonal Fresh Fruits, Vanilla Ice Cream*
クレームカラメル (ベジタリアン)
季節のフルーツ、バニラアイスクリーム

**Semifreddo Cassata**
*Ricotta Cheese, Rum, Dried Fruits, Pistachio Sauce*
カッサータのセミフレッド
リコッタチーズ、ラム酒、ドライフルーツ、ピスタチオソース

**Caffè or Tea**
コーヒーまたは紅茶

## SOMMELİER'S WİNE PAİRİNG

**3 Glasses of Wine** *100ml*
グラスワイン3種
***8000***

**4 Glasses of Wine with Champagne** *100ml*
シャンパンを含むグラスワイン4種
***10000***

*Prices include 15% service charge and consumption tax. If you have any concerns regarding food allergies or dietary restrictions, please alert our staff prior to serving yourself.*
*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。

# SOPHIE
AT EDITION

## PRANZO

## ランチ

## CHOOSE YOUR COURSE

**4 Courses**
*Antipasto, Primo Piatto, Secondo Piatto & Dolce*
前菜、スープ又はパスタ、メイン、デザート
***6500***

## MENÙ DEL GIORNO

### ANTIPASTI

**Insalata di Polipo**
*Octopus,Potatoes, Sicilian Pesto*
北海道産北海蛸のサラダ
蛸、タジャスカオリーブ、レモン、スマッシュポテト

**Vitello Tonnato**
*Thinly Sliced Veal Loin, Tuna Sauce, Crispy Caper*
ヴィテロトンナート
イタリア産仔牛、ツナソース、クリスピーケッパー

**Burrata** *+500*
*Fruit Tomatoes, Basil, Balsamic Sauce*
ブラッティーナ
フルーツトマト、バジル、バルサミコソース

### PRIMI PIATTI

**Spaghettone ai tre Pomodori**
*Drawn-Bronze Spaghettone, Edition Tomatoes Sauce*
3種のトマトのスパゲットーネ
エディショントマトソース

**Zuppa di Stagione**
*Seasonal Soup*
季節のスープ

**Tagliatelle al Ragu'**
*Hand-Cut Durum Wheat Tagliatelle*
*Bolognese Sauce*
タリアテッレボロネーゼ
黒毛和牛ミートソース

### SECONDI PIATTI

**Merluzzo**
*Codfish Mediterranean style, Broccoli*
*Sundried Tomatoes, Spicy Clams Broth*
地中海風北海道産真鱈のロースト
ブロッコリー、サンドライトマト、浅利

**Milanese**
*Veal Milanese Style, Rucola, Pickled Red Onion*
仔牛ロースのミラノ風カツレツ
セルバチコ、ルッコラ、赤玉ねぎのピクルス

**Grilled All-Natural Wagyu Beef Tagliata** *+2500*
*Rucola Selvatica, Parmigiano Reggiano, Balsamic*
江田畜産オールナチュラルビーフのタリアータ
セルバチコ、パルミジャーノレッジャーノ、バルサミコソース

### DOLCI

**Crème Caramel** (Vegetarian)
*Seasonal Fresh Fruits, Vanilla Ice Cream*
クレームカラメル (ベジタリアン)
季節のフルーツ、バニラアイスクリーム

**Semifreddo Cassata**
*Ricotta Cheese, Rum, Dried Fruits, Pistachio Sauce*
カッサータのセミフレッド
リコッタチーズ、ラム酒、ドライフルーツ、ピスタチオソース

**Caffè or Tea**
コーヒーまたは紅茶

## SOMMELIER'S WINE PAIRING

**3 Glasses of Wine** *100ml*
グラスワイン3種
***8000***

**4 Glasses of Wine with Champagne** *100ml*
シャンパンを含むグラスワイン4種
***10000***

*Prices include 15% service charge and consumption tax. If you have any concerns regarding food allergies or dietary restrictions, please alert our staff prior to serving yourself.*
*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。

# DOLCI

**Strawberry & Cream Layer Cake (Vegetarian, 4~6 Person)** *8800*
**苺のショートケーキ（ベジタリアン、4~6名様分）**

**Tiramisu** *2000*
*Mascarpone, Marsala Wine*
**ティラミス**
マスカルポーネチーズ、マルサラワイン

**Baba' al Limoncello** *2000*
*Orange, Vanilla*
**リモンチェッロのババ**
オレンジのチュイル、バニラ

**Cassata (Vegetarian)** *2000*
*Ricotta Cheese, Rum, Dried Fruits, Pistachio Sauce*
**カッサータ（ベジタリアン）**
リコッタチーズ、ラム酒、ドライフルーツ、ピスタチオソース

**Crème Caramel (Vegetarian)** *2000*
*Seasonal Fresh Fruits, Vanilla Ice Cream*
**クレームカラメル（ベジタリアン）**
季節のフルーツ、バニラアイスクリーム

**Ice Cream & Sorbet (Select Any 2 Scoops)** *1600*
**アイスクリーム & シャーベット（2スクープお選びください）**

**Ice Cream (Vegetarian)**
*Vanilla*
*Matcha*
*Chocolate*

**アイスクリーム（ベジタリアン）**
バニラ
抹茶
チョコレート

**Sorbet (Vegan)**
*Strawberry*
*Mango*

**ソルベ（ヴィーガン）**
ストロベリー
マンゴー

*Prices include 15% service charge and consumption tax.*
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。

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