

THE JADE ROOM + GARDEN TERRACE

The Jade Room has been curated from mother nature and her seasons, whilst incorporating Japanese culture and traditions.

Celebrating the versatility and expressiveness of these cultures yet pushing the boundaries further to deliver a fusion of contemporary Japanese and Western influenced dishes, prepared using refined cooking techniques.

Tom Aikens, Chef Partner

STARTER

Sweet shrimp, cauliflower, radish 甘海老、カリフラワー、大根	4800
Maitake, ricotta cheese, scallop 舞茸、リコッタチーズ、帆立	3200
Yuba, tomato, white miso 湯葉、トマト、白味噌	2800
Swordtip squid, fennel, fig 剣先烏賊、フェンネル、無花果	3800

MAIN

Kirishima black pork, new ginger, fermented cabbage 霧島黒豚、新生姜、発酵キャベツ	7500
Beef short rib, red onion, horseradish ビーフショートリブ、赤玉ねぎ、ホースラディッシュ	7500
Wagyu beef, celeriac, log grown shiitake 和牛、根セロリ、原木しいたけ	12000
Cutlassfish, Japanese pear 太刀魚、和梨	7300
Amberjack, tomato, red aubergine 勘八、トマト、赤茄子	6200
Brassica, black garlic, potato アブラナ、黒ニンニク、ポテト	3800

DESSERT

Bitter chocolate, yuzu, mint ビターチョコレート、柚子、ミント	2200
Kyoho grape, hibiscus, fromage blanc 巨峰、ハイビスカス、フロマージュブラン	2600
Elderflower, Crea farm olive oil, sake エルダーフラワー、クレアファームオリーブオイル、酒	2400

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。

Wednesday – Friday
FOUR COURSE

Yuba, tomato, white miso

湯葉、トマト、白味噌

Cutlassfish, Japanese pear
太刀魚、和梨

Kirishima black pork, new ginger, fermented cabbage
霧島黒豚、新生姜、発酵キャベツ

Kyoho grape, hibiscus, fromage blanc
巨峰、ハイビスカス、フロマージュブラン

7500

Sommelier's discovery wine pairing for the four-course lunch
Add 8500

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。

Saturday & Sunday
FIVE COURSE

Yuba, tomato, white miso
湯葉、トマト、白味噌

Cutlassfish, Japanese pear
太刀魚、和梨

Kirishima black pork, new ginger, fermented cabbage
霧島黒豚、新生姜、発酵キャベツ

Green yuzu, apple, sencha
青柚子、林檎、煎茶

Kyoho grape, hibiscus, fromage blanc
巨峰、ハイビスカス、フロマージュブラン

9800

Sommelier's discovery wine pairing for the five-course lunch
Add 8500

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。

105-0001 東京都港区虎ノ門 4-1-1 東京エディション虎ノ門 31 階

L31 4-1-1 Toranomom, Minato-ku, Tokyo, Japan 1050001

03 5422 1600 www.editionhotels.com