

THE JADE ROOM +
GARDEN TERRACE

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。

SEVEN COURSE

Yuba, tomato, white miso

湯葉、トマト、白味噌

Swordtip squid, fennel, fig

剣先烏賊、フェンネル、無花果

Manganji pepper, scallop

万願寺唐辛子、帆立

Cutlassfish, Japanese pear

太刀魚、和梨

Ishiguro farm guinea fowl, red aubergine

石黒農場ホロホロ鳥、赤茄子

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

22000

Sommelier's discovery wine pairing for the seven-course dinner

Add 14000

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。

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