

FROM THE LAND, THROUGH THE FIRE.

私たちは、食材の背景にある土地や風土、
生産者の想いに耳を傾けながら、料理をします。

厳選した和牛の数々と、旬の魚介や野菜。

素火、炭、藁、煙。

素材の個性を大切にしながら、
自由な発想と、洗練された感性、研ぎ澄まされた技を重ねて。

Every ingredient carries a story of place, season, and craftsmanship.

We begin by understanding the landscapes that shape them
and the passion of the people behind.

Exceptional Wagyu, seasonal seafood, and vegetables at their finest.

Flame. Charcoal. Straw. Smoke.

Guided by creativity, refined sensibility, and meticulous technique,
we reveal the true character of each ingredient.

APPETIZER

和牛タコス

3,600

コリアンダー、青唐辛子、柑橘

Wagyu Tacos

Coriander, Green Chili, Citrus

ジェイド ガーデンサラダ

2,800

The Jade Garden Salad

帆立の炭火焼き

4,800

発酵レモン、フロマージュブラン

Charcoal-Grilled Scallop

Fermented Lemon, Fromage Blanc

鰹のたたき

4,400

藁、フェネル、ディルマヨネーズ

Seared Bonito

Straw, Fennel, Dill Mayonnaise

小形牧場牛のタルタル

6,800

キャビア、梅、みょうが

Ogata Farm Wagyu Tartare

Caviar, Ume Plum, Myoga

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。

MAIN

厳選和牛 Wagyu Selection

お好みの和牛の調理方法と、ソース2種類をお選びください。

調理方法：炭火焼き | 薫焼き | 薪火焼き

ソース：特選醤油 | 醤油麹と西洋わさび | ビーフジュ | 焼き茄子と玉葱 | 柑橘と蕪おろし

For your Wagyu, please choose your preferred preparation and two sauces:

Preparation : Charcoal-Grilled | Straw-Smoked | Wood-Fired

Sauce : Premium Soy Sauce | Soy Sauce Koji & Horseradish | Beef Jus

Charred Eggplant & Onion | Citrus & Grated Turnip

Prices per 100g | 100gあたりの価格

近江牛 宝牧場 滋賀	サーロイン Sirloin 15,000
Omi Beef – Takara Farm, Shiga	ランブ Rump 7,200
	イチボ Top Sirloin Cap 7,200

斎藤牛 斎藤牧場 宮崎	サーロイン Sirloin 11,000
Saito Beef – Saito Farm, Miyazaki	

なかにし和牛 西ノ原牧場 宮崎	サーロイン Sirloin 11,000
Nakanishi Wagyu – Nishinohara Farm, Miyazaki	テnderロイン Tenderloin 13,000

前沢牛 小形牧場牛 小形牧場 岩手	サーロイン Sirloin 11,000
Maezawa Beef Ogata Farm Beef– Ogata Farm, Iwate	シンタマ Knuckle 6,500
	トモサンカク Tri-Tip 6,500

SIDE

フレンチフライ	1,600
French Fries	

フェンネルとオレンジのサラダ	1,600
Fennel & Orange Slaw	

ししとうの炭火焼き	1,600
Charcoal-Grilled Shishito Pepper	

旬野菜の炭火焼き	2,400
Charcoal-Grilled Seasonal Vegetable	

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。

MAIN

平田牧場 三元豚骨付きロースのグリル (250g) 8,000

パイナップル、黒にんにく

Hirata Farm Sangen Bone-In Pork Loin (250g)

Pineapple, Black Garlic

甘鯛のうろこ焼き 6,200

ポロネギ、和梨、山椒

Crispy-Scaled Tilefish

Leek, Japanese Pear, Sansho Pepper

さつま芋のグラティネ 3,400

白味噌、三つ葉、マスタード

Sweet Potato Gratin

White Miso, Mitsuba, Mustard

能登島米

Notojima Rice

和牛コンソメ、トリュフTKG 3,600

Beef Consommé, Truffle Egg Yolk

和牛コンソメ、和牛ビーフシチュー 3,800

Beef Consommé, Wagyu Beef Stew

炭火焼和牛ダブルチーズバーガー 5,200

ヴィンテージチェダーチーズ、りんご、オニオン

Char-Grilled Wagyu Double Cheeseburger

Vintage Cheddar, Apple, Onion

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。

DESSERT

スモークバスクチーズケーキ Smoked Basque Cheesecake	2,400
かぼちゃのフォンダン Pumpkin Fondant	2,400
焦がしティラミス Torched Tiramisu	2,400
柑橘のソルベ Citrus Sorbet	1,000
塩バニラアイスクリーム Salted Vanilla Ice Cream	1,000

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。

DINNER COURSE MENU

厳選和牛ステーキをメインディッシュに、
シェフおすすめの一皿をコース仕立てにしました。

A curated dining experience centered around Wagyu steak,
complemented by a selection of the chef's signature dishes.

5品ディナーコース	15000
Five-course Dinner	

7品ディナーコース	18000
Seven-course Dinner	

ディスカバリーワインペアリング
Sommelier's discovery wine pairing

5品コース ワインペアリング	8500
For five-course	

7品コース ワインペアリング	14000
For seven-course	

リザーブ ワインペアリング	28000
Reserve Wine Pairing	

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。

THE JADE ROOM + GARDEN TERRACE

DINNER FIVE COURSE

和牛タコス
コリアンダー、青唐辛子、柑橘
Wagyu Tacos
Coriander, Green Chili Pepper, Citrus

小形牧場牛のタルタル
キャビア、梅、みょうが
Ogata Farm Wagyu Tartare
Caviar, Ume Plum, Myoga

OR
玉ねぎのフラン
宮崎牛、ゆり根、柚子
Onion Custard
Miyazaki Wagyu, Lily Bulb, Yuzu

厳選和牛の炭焼き
ビーフジュ、山葵
Charcoal-Fired Premium Wagyu
Beef Jus, Wasabi

能登島米
トリュフTKG or 和牛しぐれ煮
ビーフコンソメ
Notojima Rice
Truffle Egg Yolk or Wagyu Shigureni
Beef Consommé

かぼちゃのフォンダン
バニラアイスクリーム
Pumpkin Fondant
Vanilla Ice Cream

15,000

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。

THE JADE ROOM + GARDEN TERRACE

DINNER SEVEN COURSE

和牛タコス
コリアンダー、青唐辛子、柑橘
Wagyu Tacos
Coriander, Green Chili Pepper, Citrus

小形牧場牛のタルタル
キャビア、梅、みょうが
Ogata Farm Wagyu Tartare
Caviar, Ume Plum, Myoga

玉ねぎのフラン
宮崎牛、ゆり根、柚子
Onion Custard
Miyazaki Wagyu, Lily Bulb, Yuzu

厳選和牛の炭焼き
ビーフジュ、山葵
Charcoal-Fired Premium Wagyu
Beef Jus, Wasabi

能登島米
トリュフTKG or 和牛しぐれ煮
ビーフコンソメ
Notojima Rice
Truffle Egg Yolk or Wagyu Shigureni
Beef Consommé

柑橘のグラニテとコンポート
ヨーグルト
Citrus Granité & Compote
Yogurt

かぼちゃのフォンダン
バニラアイスクリーム
Pumpkin Fondant
Vanilla Ice Cream

18,000

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