THE JADE ROOM + GARDEN TERRACE

DINNER
FIVE COURSE

和牛タコス
コリアンダー、青唐辛子ソース、柑橘

Wagyu Tacos
Coriander, Green Chili Sauce, 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

厳選和牛のグリル
ビーフジュ、山葵

Grilled 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

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。

THE JADE ROOM + GARDEN TERRACE

DINNER
SEVEN COURSE

和牛タコス
コリアンダー、青唐辛子ソース、柑橘
Wagyu Tacos
Coriander, Green Chili Sauce, 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

厳選和牛のグリル
ビーフジュ、山葵
Grilled 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

22,000

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 Toranomon, Minato-ku, Tokyo, Japan 1050001

03 5422 1600

www.editionhotels.com