

GARDEN TERRACE

Garden Terrace, sitting 140m above ground overlooking the city, has seasonally changing greenery, creating a serene and inviting space where guests are sheltered from the busy pace of city life.

Enjoy the menus specially designed by Tom Aikens for Garden Terrace that center on seasonality and inspired by mother nature.

GARDEN SNACKS

Wagyu, turnip, potato hand pie, pickled beetroot 和牛、蕪、ジャガイモハンドパイ、ビーツピクルス	2000
Truffled shintoko cheese potatoes, lotus root トリュフ風味のシントコチーズポテト、れんこん	1900
Aged Aomori ham, ricotta, figs, fermented honey 熟成青森ハム、リコッタ、無花果、発酵はちみつ	2600
Hokkaido oysters (2 pieces) 北海道産 生牡蠣 (2個)	2000
Sea urchin on brioche, seaweed hollandaise ウニのブリオッシュ、海苔のオランダーズソース	3000
Peppered steak sandwich, manganji pepper, rocket, parmesan ペッパーステーキサンド、万願寺唐辛子、ルッコラ、パルメザン	3000
Mushrooms on toast マッシュルームトースト	2000
Set of 3 snacks スナック 3 種セット	5000
Set of 5 snacks スナック 5 種セット	10000

PUPS + BUBBLES

Hotdog + Torresella Prosecco Extra Dry 4,000

Please choose one hotdog

ホットドッグ+プロセッコ エクストラドライ トッレゼッラ
お好きなホットドッグをおひとつお選びください。

No big dill

Caraway fermented cabbage, pickled cucumber, dill mustard
mayonnaise

ノー・ビッグ・ディル

キャラウェイ発酵キャベツ、キュウリのピクルス、ディルマスタードマヨネーズ

Cheesy brit

Smoked cheese, onion, mustard, ketchup

チージー・ブリット

スモークチーズ、オニオン、マスタード、ケチャップ

Leaf me alone

Baby gem, chervil, tarragon, herby fennel and negi, ranch dressing,
parmesan

リーフ・ミー・アローン

ベビーリーフジェム、シェルビル、タラゴン、ハーブフェンネルとネギ、ランチ
ドレッシング、パルメザンチーズ

DESSERT

Ice cream sundae, peanut butter brownie chocolate fudge sauce 1900

アイスクリームサンデー、ピーナッツバター、ブラウニーチョコレート、
ファッジソース

Chelsea buns with caramel sauce & ice cream 1900

チェルシーバンズ、キャラメルソース、アイスクリーム

Toms sherry trifle, vanilla sponge, custard and berry compote 1900

トムのシェリートライフル、バニラスポンジ、カスタードとベリーコンポート

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
Richard McLellan, Chef de Cuisine

MOONLIGHT SEVEN COURSE
With a glass of champagne

Notokko shiitake, Taka farm celeriac
のとっこしいたけ、高農園の根セロリ

Scallop, courgette flower, green tomato, nasturtium
ホタテ、ズッキーニの花、青トマト、ナスタチウム

Onion custard, fermented grains, Hokkaido cheese
オニオンカスタード、発酵穀物、北海道チーズ

Greater Amberjack, Kaga futo cucumber, turnip
間八、加賀太キュウリ、蕪

Gunma A4 Wagyu Beef, red malabar spinach, manganji pepper
群馬和牛 A4 リブロース、ツルムラサキ、万願寺とうがらし

Jasmine, pear, marigold
ジャスミン、梨、マリーゴールド

Lemon, milk, Angato farm chamomile
レモン、ミルク、あながとう農園カモミール

25000

WINE BY THE GLASS

ENGLISH SPARKLING AND CHAMPAGNE

Perrier-Jouët Grand Brut NV	4000
Perrier-Jouët Blanc de Blancs NV	7200
Perrier-Jouët Belle Epoque Brut 2016 [90ml]	9500
Perrier-Jouët Blason Rosé Brut NV	6800

WHITE

Tengeijis Uenoyama Nirasaki Koshu Jade Yamanashi 2021	2500
Hush Heath Estate Balfour Libertys Bacchus England 2022	3900
Trefethen Dry Riesling Estate Napa Valley 2023	3500
J Vineyards & Winery Chardonnay California 2022	4000
Cage Chenin Blanc Swartland 2022	4600

RED

Tourelles Cinsault Vieilles Vignes Bekaa Valley Lebanon 2020	2900
E. Guigal Gigondas Côtes de Rhône 2019	3900
Text Book Merlot Napa Valley 2019	4800
Geantet Pansiot Bourgogne Pinot Fin 2020	5700
Pahlmeyer Jayson Red Napa Valley 2021	6300

ROSÉ AND ORANGE

Domaine Kosei Merlot Rosé Kataoka Nagano 2023	3200
Black Chalk Dancer In Pink Hampshire England 2023	3800
Silver Heights Sand Lake Moon Orange Ningxia 2021	3200
Cullen Wines Amber Margaret River 2023	3300

PREMIUM [75ml]

Pahlmeyer Chardonnay Napa Valley 2022	8000
Opus One Napa Valley 2019	20000
Château d'Yquem 2004	12700

SAKE

Shichiken Sparkling Hoshinokagayaki Yamanashi	4500
IWA 5 Assemblage 5 Toyama	5900

ROSÉ AND ORANGE WINE SELECTION

CHAMPAGNE

Perrier-Jouët Blason Rosé Brut NV	40000
Billecart Salmon Brut Rosé NY	38000
Louis Roederer Brut Nature Rosé Philippe Starck NV	57000

ENGLISH SPARKLING

Nyetimber Brut Rosé Multi Vintage	37900
Roebuck Estates Brut Rosé du Noir 2018	51000

ROSÉ

Black Chalk Dancer In Pink Hampshire NV	18900
Domaine Kosei Merlot Rosé Kataoka Nagano 2023	15000
98 Wines Sou Rosé Yamanashi Enzan 2023	15000
Y by Yoshiki Rosé Encore California 2023	17500
Sokol Blosser Estate Rosé of Pinot Noir Oregon Dundee Hills 2022	15000
Jericho Rosé Adelaide Hills 2022	15000
Chateau d'Esclans Whispering Angel Rosé Provence 2022	13000
Soalheiro Mineral Rosé Albarino & Pinot Noir Minho 2020	13900

ORANGE

Silver Heights Sand Lake Moon Orange Ningxia 2021	16000
Cullen Wines Amber Margaret River 2023	18900
Ronco Severo Friurano Fiuli Colli Orientali 2018	14000
Trincherio Palme Vino Bianco Piemonte 2022	17000
Shalauri Wine Cellars, Rkatsiteli, Kakheti 2019	12300

SAKE SELECTION

Shichiken Sparkling Hoshinokagayaki Yamanashi	25000
IWA 5 Assemblage 5 Toyama	47000
Dassai Migaki Niwarisanbu Junmai Dai Ginjo Yamaguchi	32000
Heaven Sake Label Orange Urakasumi Junmai Dai Ginjo Miyagi	31600
Suginomori Brewery Narai Junmai Dai Ginjo Nagano	23000
Kamoshibito Kuheiji Kurodasho Monryu Hyogo	37000

Cidre

Says Farm Cidre Toyama Himi

11000

GARDEN SPRITZ

Spritz focused on local & natural ingredients to pair with Garden Snacks.
ガーデン snacks メニューにあわせてデザインした、ローカルの、
自然派素材で創るガーデン スプリッツ。

KIOKE APPLE G&T

2300

Local Apple Spirit, Roku Gin, indian Tonic Water
木桶アップルジントニック

ROSE BOTANIC FIZZ

2400

Roku Gin, Bergamot & Orange Liqueur Citrus, Cranberry,
Mediterranean Tonic
ロゼボタニックフィズ

NATURAL WINE SPRITZ

2500

Natural Wine of the Day, Bergamot Cordial, Soda
自然派ワイン スプリッツ

SEASONAL BRIT SPARKLING

2900

English Sparkling Wine, Seasonal Local Fruit, Haku Vodka
季節のプリティッシュスパークリング

CRAFT BEER

Provided by T.Y. Harbor Brewery in Tennozu, Tokyo, since 1997.
T.Y Harbor Brewery is the oldest of all craft breweries in Tokyo.
ティール・ワイ・ハーバーブルワリーは東京の天王洲に1997年に誕生しました。
東京で一番長い歴史を持つクラフトビール醸造所です。

Whet Ale [330ml]

1900

IPA [330ml]

1900

Imperial Staut [330ml]

1900

ZERO-PROOF COCKTAILS

MUSCAT ZERO-PROOF GIN & TONIC	2200
Non-Alcoholic Gin Nema, Muscat Syrup, Coco Farm Verjus, White Sangria & Mint Tea, Kelp, Indian Tonic, Lime マスカットのノンアルコールジントニック	
VIRGIN BELLINI	2400
Non-Alcoholic Sparkling Wine, Peach Nectar, Coco Farm Verjus, Amarena Cherry Syrup, Soda 軽やかなベリーニ	
SHOGA & ROOIBOS	2200
Non-Alcoholic Gin Nema Old Tom, Citrus Rooibos Tea, Ginger, Spice, Lemon 生姜とルイボス	
SPICED PEAR MARTINI	2200
Non-Alcoholic Gin Nema, Pear Syrup, Blend Spice, Lemon スパイス香る洋梨のマティーニ	
AOMORI SLING	2400
Hibiscus & Black Currant Tea, Aomori Cassis, Lemon, Soda 青森スリング	

NON-ALCOHOLIC

Non-alcoholic Sparkling Wine	
French Bloom Le Blanc Chardonnay France	3000
フレンチ・ブルーム・ル・ブラン	
Royal Blue Tea	
Fall in Love	2800
ロイヤル ブルー ティー フォール イン ラヴ	

NON-ALCOHOLIC BEER

Suntory All Free [330ml]	1100
サントリーオールフリー	

DRAFT BEER

Suntory Premium Malt's Kaoru Ale Draft [330ml] 1500
サントリープレミアムモルツ 香るエール ドラフト

WATER

Okuaizu Kanayama Still [500ml], Okuaizu Kanayama Sparkling [500ml] 1800
奥会津金山、奥会津金山 天然炭酸水

Evian [750ml], Perrier [750ml] 1800
エヴィアン、ペリエ

COFFEE / ICE COFFEE

Lungo Espresso, Americano 1200
ロングエスプレッソ、アメリカーノ

Café Latte, Cappuccino, Double Espresso 1300
カフェラテ、カプチーノ、ダブルエスプレッソ

JAPANESE TEA SELECTION 1500

Teas provided by 卍SOU are grown and processed locally in Tokyo
東京の茶畑で栽培、製造される、卍SOUの東京茶をご堪能ください。

Akatsuki, Organic Sencha (Green Tea)
暁、有機煎茶

Mabayui, Organic Genmaicha (Brown Rice Tea)
眩、有機玄米茶

Akiraka, Organic Hojicha (Roasted Green Tea)
灼、有機ほうじ茶

Harasu, Wakoucha (Black Tea), Tokyo
晴、和紅茶

Rei, Umekoucha (Plum Black Tea), Tokyo
伶、梅紅茶

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