

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

Richard McLellan, Chef de Cuisine

NOTO SEVEN COURSE

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、北海道産チーズ

Ishikawa Sea Bass, Kaga futo cucumber, mussel
石川県産鱸、加賀太キュウリ、ムール貝

Noto black beef strip loin, cavolo nero, black garlic
能登牛サーロイン、カーボロネロ、黒にんにく

Muskmelon, water shield, sudachi, lemon marigold
マスクメロン、じゅんさい、すだち、レモンマリーゴールド

Fig, hazelnut, salt
イチジク、ヘーゼルナッツ、塩

20000

Sommelier discovery wine selection to pair with the 7 course dinner
Add 22000

Price includes 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