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

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。

STARTER

Sweet shrimp, cauliflower, radish, onion sprout 甘海老、カリフラワー、ラディッシュ、オニオンスプラウト	4300
Notokko shiitake, Taka farm celeriac のとっこしいたけ、高農園の根セロリ	2900
Squid, hanabiratake, cabbage, saltwort 烏賊、ハナビラダケ、キャベツ、おかひじき	3100
Persimmon, chestnut pumpkin, winter savory, salmon roe 柿、栗かぼちゃ、ウィンターセボリー、イクラ	3400

MAIN

Beef short rib, red onion, kakina ビーフショートリブ、赤玉ねぎ、かき菜	8500
Hokkaido venison, beetroot, red kale, hinoki 北海道産鹿肉、ビーツ、レッドケール、檜	8500
Greater amberjack, smoked amela tomato, turnip 間八、燻製アメーラトマト、蕪	5800
Brassica, black garlic, truffle アブラナ、黒ニンニク、トリュフ	3800

DESSERT

Bitter chocolate, Chiba peanut, aged caviar ビターチョコレート、千葉県産ピーナッツ、キャビア	2200
Aomori apple, hazelnut, bay leaf, custard 青森県産りんご、ヘーゼルナッツ、ローリエ、カスタード	2400
Elderflower, Crea farm olive oil, sake エルダーフラワー、オリーブオイル、酒	2400

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。

Wednesday – Friday
FOUR COURSE

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

Greater amberjack, smoked amela tomato, turnip
間八、燻製アメーラトマト、蕪

Yamagata pork loin, beetroot, red kale, green lentils
山形県産豚ロース、ビーツ、レッドケール、緑レンズ豆

Bitter chocolate, Chiba peanut, aged caviar
ビターチョコレート、千葉県産ピーナッツ、キャビア

7500

Sommelier discovery wine selection to pair with the 4-course lunch
Add 9800

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。

Saturday & Sunday
FIVE COURSE

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

Greater amberjack, smoked amela tomato, turnip
間八、燻製アメーラトマト、蕪

Yamagata pork loin, beetroot, red kale, green lentils
山形県産豚ロース、ビーツ、レッドケール、緑レンズ豆

Almond, lemon thyme, marigold
アーモンド、レモンタイム、マリーゴールド

Bitter chocolate, Chiba peanut, aged caviar
ビターチョコレート、千葉県産ピーナッツ、キャビア

9800

Sommelier discovery wine selection to pair with the 5-course lunch
Add 9800

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 Toranomon, Minato-ku, Tokyo, Japan 1050001
03 5422 1600 www.editionhotels.com

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。