

6月 Dinner Menu

ディナーメニュー

プリフィックスディナーコース
Prefix Dinner Course

4品 ¥6,800

アミューズ／前菜／メインディッシュ／デザート／プティフルと食後のお飲み物

※お好みの前菜、メインディッシュ、デザートを下記よりそれぞれ1品ずつお選びください。

前菜 Appetizer

長野県産 信州サーモンのコンフィ

初鯉のたたき ラビゴットソース茗荷の香り

ホンビノス貝とポワロのスープ

庭のホテル 東京 のサラダパフェ (+800円)

温製鮎のパテ グリーンアスパラガスと独活のアンサンブル

デザート Dessert

マンゴームースとココナッツのソルベ

ダークチェリーのタルトとバニラアイスクリーム

抹茶のテリーヌショコラ ほうじ茶のアイスクリーム添え

プティガトーの盛り合わせ

メインディッシュ Main Dishes

岩手県 石黒農場のホロホロ鳥胸肉 ナッツの香草パン粉焼き

的鯛のブランチャ焼き クリュスタッセソース

東京のブランド豚”TOKYO X”を本日の調理法で

東京和牛もも肉のグリエ (+3,300円)

国産牛フィレ肉のパイ包み焼 (+1,800円)

プレジールコース

Plaisir Dinner Course

7品 ¥13,000 ※前日正午までにお申し込みください

アミューズ Amuse
本日のスモーク料理

前菜 Appetizer
初鰹のたたき ラビゴットソース茗荷の香り

前菜 Appetizer
温製ウニのフランと鮑

スープ Soup
ホンビノス貝とポワロのスープ

魚料理 Fish
オマール海老のヴァブール アメリケヌソース

肉料理 Meat
東京和牛のグリユ 赤ワインソース

デザート Dessert
マンゴームースとココナッツのソルベ

コーヒー又は紅茶 Coffee or Tea



季節のデザートディナーコース Seasonal Desserts Dinner Course

5品 ¥7,000 ※3日前までにお申し込みください

アミューズ Amuse
本日のスモーク料理

前菜 Appetizer
季節の前菜

魚料理 Fish
本日のお魚料理

肉料理 Meat
東京和牛のローストビーフ

パティシエ特製“抹茶のパフェ” Dessert
抹茶のパフェ
～白玉 抹茶パウンド 抹茶ゼリー あんこクリーム 抹茶アイスクリーム～
コーヒー又は紅茶 Coffee or Tea

シェフディナーコース Chef's Dinner Course

7品 ¥9,800

アミューズ Amuse
本日のスモーク料理

前菜 Appetizer
初鰹のたたき ラビゴットソース茗荷の香り

前菜 Appetizer
温製鮎のパテ グリーンアスパラガスと独活のアンサンブル

スープ Soup
ホンビノス貝とポワロのスープ

魚料理 Fish
的鯛のプランチャ焼き クリュスタッセソース

肉料理 Meat
国産牛フィレ肉のバイ包み焼き マディラソース

デザート Dessert
マンゴームースとココナッツのソルベ

コーヒー又は紅茶 Coffee or Tea

アラカルト

A la carte

タパス Tapas

日替わりブルスケッタ	¥800
生ハム	¥900
スモークサーモン	¥800
2種のオリーブマリネ	¥800
TOKYO Xのパテ・ド・カンパーニュ	¥900
カラフルトマトのサラダ	¥800
フライドポテト	¥800

前菜 Appetizer

おまかせ前菜盛り合わせ	¥1,600
長野県産信州サーモンのコンフィ	¥1,800
初鰹のたたき ラビゴットソース茗荷の香り	¥1,800
温製鮎のパテ グリーンアスパラガスと独活のアンサンブル	¥1,800
ムール貝の白ワイン蒸し	¥1,900

スープ Soup

ホンビノス貝とポワロのスープ	¥1,700
オニオングラタンスープ	¥1,000
本日のスープ	¥700

サラダ Salad

流の彩りサラダ 自家製ドレッシング	¥900
庭のホテル東京のサラダパフェ	¥2,500

魚料理 Seafood

的鯛のプランチャ焼き クリュスタッセソース	¥3,200
マルセイユ風ブイヤベース	¥3,500

肉料理 Meat

東京都産 グリル盛り合わせ	¥9,000
東京都産 グリル盛り合わせ	¥14,800
東京和牛もも肉のグリエ	¥5,800
東京和牛の赤ワイン煮込み	¥4,800
東京のブランド豚“TOKYO X”を本日の調理法で	¥3,300
国産牛フィレ肉のパイ包み焼き	¥4,500
本日の肉料理	¥3,500
鴨もも肉のコンフィ丼	¥2,500

パスタ&リゾット Pasta & Risotto

本日のパスタ	¥1,700
トマトパスタ	¥1,600
季節のチーズリゾット	¥1,600

デザート Dessert

マンゴームースとココナッツのソルベ	¥900
ダークチェリーのタルトとバニラアイスクリーム	¥900
抹茶のテリーヌショコラ	¥900
ほうじ茶のアイスクリームを添えて	
プティガトーの盛り合わせ	¥1,000
本日のアイスクリームまたはシャーベット	¥400

デザート Dessert

本日のチーズ	¥400～
いちじくのコンフィ	¥600

仕入れ状況により料理内容が変更になる場合がございます。This menu is subject to change depending on the purchasing situation on the day.