

I I A I I I K I . . / NAMIKI 667 I I A I I I K I . . /

DINNER SET

To Share
6,500

2時間のオールユーキャンドリンク (A.Y.C.D.) 付き

北海道産若芽 新たまねぎのグリーンサラダ
江戸甘味噌と
東京都ヨコ井の醸造酢吟成のドレッシング

浅利のプレゼ 筍と季節野菜

ニュージーランド産牛リブロースのロースト
季節野菜 カシスマスタード

クリームブリュレ ラズベリーソルベ

コーヒーまたは紅茶

Set Menu
7,500

アミューズ

スモークしたサステイナブルサーモンのコンフィ
江戸甘味噌と東京都ヨコ井の醸造酢吟成ソース
東京都産 ウドのマリネ いくら

北海道産 ホタテ貝のロースト
春キャベツとアンチョビ 季節野菜のペニエ
ホワイトバルサミソース デイル カラスミ

鮮魚のプレゼ
北海道産若芽 浅利 筍 三つ葉 酢橘
または

TOKYO X バラ肉のポトフ
東京都産フレッシュローリエ 季節野菜
カシスマスタード レモン

ヴィーガンパンナコッタ
ココナッツ バニラ ライチソルベ (グルテンフリー)

小菓子 コーヒー または 紅茶

Set Menu
8,500

アミューズ

アオリイカのマリネ
新たまねぎ ホタルイカ キャビア ビーテンドリル

北海道産 サクラマスのロースト
新じゃがのアンブレ 空豆
生ハムのパイオンとクレソンのソース

フランス産 小鴨のロースト
グリーンピース シャリュトリュースとチョコレートのソース
グリーンアスパラガス

苺とフロマージュブランのパプロバ
ホワイトチョコレートクリーム ライム ミント

小菓子 コーヒー または 紅茶

Add an


APPETIZER

フランス産 フォアグラのポワレ
東京都産 椎茸のリゾット トリュフソース
+1,900

Add a

SOUP


シェフおすすめスープ
+800

 ブルーロブスタービスク 季節野菜 トリュフ
+1,700

Enjoy a different

MAIN DISH

北海道産 十勝ハーフ牛ランプのロースト 薫のスマーク
東京野菜 黒トリュフマッシュポテト ビーフジュ
+2,200

 東京都産 黒毛和牛 秋川牛のロースト
薫のスマーク 東京野菜 ビーフジュ
+3,600

TOKYO LOCAL INGREDIENTS

〈砂糖〉玉砂糖 独自製法含蜜糖 株式会社宮崎商店 (江東区東砂)

〈塩〉海の精 100%海水 天日・平釜濃縮国産塩 海の精株式会社 (伊豆大島)

〈酢〉吟成 ヨコ井の醸造酢 横井醸造工業株式会社 (江東区新木場)

〈醤油〉キッコーゴ丸大豆醤油 無添加醤油 近藤醸造株式会社 (あきる野市)



〈味噌〉江戸甘味噌 米味噌 株式会社日出味噌醸造元 (港区海岸)

〈柚子胡椒〉東京都産柚子胡椒 檜原村産柚子使用 遠忠食品株式会社 (中央区日本橋)

〈ソース〉生ソース濃厚 非加熱製法 トキハソース株式会社 (北区滝野川)

〈みりん〉天上みりん心 豊島屋酒造株式会社 (東村山市)

日常を楽しむ。
特別を楽しむ。

 シグネチャーディッシュ  ベジタリアンメニュー


上記価格にサービス料と消費税を頂戴いたします。

CHEF'S CREATIONS




APPETIZER

 キヌアとアボカドのグリーンサラダ ジンジャー Dressing	1,600
シュクリーヌレタスのシーザーサラダ パルメザンチーズ ベーコン	1,600
国産牛 ハチノスのソテー グリーンサラダ セミドライトマト ラヴィゴットソース	1,600
国産牛 ホルモンのトマト煮込み 季節野菜	1,600
スモークしたサステイナブルサーモンのコンフィ 江戸甘味噌と東京都ヨコ井の醸造酢吟成ソース 東京都産 ウドのマリネ いくら	2,600
北海道産 ホタテ貝のロースト 春キャベツとアンチョビ 季節野菜のペニエ ホワイトバルサミコソース デイル カラスミ	2,600
アオリイカのマリネ 新たまねぎ ホタルイカ キャビア ビーテンドリル	2,900
 ブラッティーナとフルーツマトのサラダ エシャロット 紫蘇 松の実	2,900
フランス産 フォアグラのポワレ 東京都産 椎茸のリゾット トリュフソース	3,000
シャルキュトリー盛り合わせ	2,400
 フランス産 チーズ盛り合わせ	2,600
本日のアペタイザーセレクション	3,400

SOUP

シェフおすすめスープ	1,600
 ブルーロブスタービスク 季節野菜 トリュフ	2,400



DESSERT

苺とフロマージュブランのパブロバ ホワイトチョコレートクリーム ライム ミント	1,400
 ヴィーガンパンナコッタ ココナッツ バニラ ライチソルベ (グルテンフリー)	1,400
オーガニックチョコレートのプロフィットロール トンカ豆のアイスクリーム	1,400
バニラのクレームブリュレ シトラス ビスタチオ マンダリンのソルベ	1,400
 ヴァローナ "マンジャリ" フォンダンショコラ ベリーコンポート バニラアイスクリーム	1,500
 季節のフレッシュフルーツ盛り合わせ	1,800

ENTREE

鮮魚のプレゼ 北海道産若芽 浅利 筍 三つ葉 酢橘	3,200
北海道産 サクラマスのロースト 新じゃがのアンブーレ 空豆 生ハムのパイオンとクレソンのソース	3,400
山梨県産 信玄鶏もも肉のプレゼ 東京都檜原村産 柚子胡椒のクリームソース 季節野菜 モリユ茸	3,200
TOKYO X バラ肉のポトフ 東京都産フレッシュローリエ 季節野菜 カシスマスタード レモン	3,400
フランス産 小鴨のロースト グリーンピース シャリュトリューズとチョコレートのソース グリーンアスパラガス	3,900
ニュージーランド産 牛リブロースのロースト 季節野菜 カシスマスタード ビーフジュ	3,900
北海道産 十勝ハーブ牛ランプのロースト 薫のスマーク 東京野菜 黒トリュフマッシュポテト ビーフジュ	8,900
 東京都産 黒毛和牛 秋川牛 (180g) のロースト 薫のスマーク 東京野菜 ビーフジュ	12,000
知床斜里産 匠の豚-サチク麦王スベアリのオープン焼き Tokyo バーベキューソース フライドポテト ミックスハーブ	3,800
鉄鍋シーフードマトバエリア	3,800
クリスピーフィッシュバーガー 根セロリのレムラードサラダ タルタルソース	2,200
 知床斜里産 匠の豚-サチク麦王のカツサンド 東京都産 トキハソース	2,200
NAMIKI667 黒毛和牛バーガー アボカド トマト オニオン ベーコン モントレージャックチーズ	2,800
 トリュフポテトニョッキグラタン	2,800
鉄鍋スパゲッティポロネーゼ	2,000
鉄鍋ナポリタン 東京都産 トマトソース	2,000
国産牛 牛すじうどん 九条葱 温泉卵 東京都産 丸大豆醤油 檜原村産 柚子胡椒	2,200
国産牛 牛すじカレー ミックスリーフサラダ	2,000
知床斜里産 匠の豚-サチク麦王のカツカレー ミックスリーフサラダ	3,000

自由で心躍る空間「NAMIKI 667」

 シグネチャーディッシュ  ベジタリアンメニュー

上記価格にサービス料と消費税を頂戴いたします。