

## LUNCH SET

11:30-14:00

## NAMIKI

前菜  
メイン  
デザート  
コーヒー または 紅茶

3,800

## TOKYO

アミューズ  
前菜  
スープ  
メイン  
デザート  
小菓子 コーヒー または 紅茶

4,800

## GINZA


アミューズ  
前菜  
本日のおすすめ  
メイン  
デザート  
小菓子 コーヒー または 紅茶

5,800

+1,500でスパークリングワインのオールユーキャンドリンク (A.Y.C.D.) を90分間お楽しみ頂けます。


下記よりお料理をお選びください。

## APPETIZER

 キヌアとアボカドのグリーンサラダ  
ジンジャー Dressing

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

スモークしたサスティ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

 プ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 +300

北海道産 ホタテ貝のロースト 春キャベツとアンチョビ  
季節野菜のベニエ ホワイトバルサミソース デイル カラスミ +300

アオリイカのマリネ  
新たまねぎ ホタルイカ キャビア ピーテンドリル +600

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 +600

## MAIN DISH

鮮魚のプレゼ  
北海道産 若芽 浅利 筍 三つ葉 酢橘


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 生ハムのブイヨンとクレソンのソース +300

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 モリユ草

アメリカ産 牛サガリのグリル  
季節野菜 マッシュポテト グリーンマスタード ビーフジュー


フランス産 小鴨のロースト グリーンピース  
シャル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 +600

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 ビーフジュー +2,000

 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 ビーフジュー +3,200


## SOUP

シェフおすすめスープ

 ブルーロブスタービスク  
季節野菜 トリュフ +600


## 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

 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)

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

バニラのクリームブリュレ  
シトラス ピ스타チオ マンダリンのソルベ

 季節のフレッシュフルーツ盛り合わせ

五感で愉しむ「食」

## 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)

 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 ジンジャードレッシング	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 ピーテンドリル	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
本日のアパタイザーセクション	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

莓とフロマー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
バニラのクリームブリュレ 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 生ハムのブイヨ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
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
TOKYO X パラ肉のポトフ 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
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 薫のスモーク 東京野菜 黒トリュフマッシュポテト ビーフジュ	8,900
 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
鉄鍋スパゲッティボロネーゼ	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

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。