

NAMIKI 667

LUNCH SET

6,050

Amuse
アミューズ
Cold Appetizer
冷前菜
Please choose from the items marked*
*マークのアイテムよりお選びください。
Soup
スープ
Main Dish
メインディッシュ
Dessert
デザート
Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

8,250

Amuse
アミューズ
Appetizer
前菜
Fish Dish
お魚料理
Meat Dish
お肉料理
Dessert
デザート
Petit Fours, Coffee or Tea
小菓子 コーヒー または 紅茶

Please choose from the list below.
下記より好きなお料理をお選びください。

APPETIZER

 Baba Ghanoush, Soy Meat, Lentils*

Caesar Salad*

Customize Your Salad +1,320 per choice

Satsuma Northern Shrimp / Truffe Chicken

Marinated Shiitake Mushroom, Macedoine Salad, Prosciutto*

 Quinoa, Green Leaf Salad, Avocado, Ginger Dressing*

Seared Octopus and Potato*

Miso and Red Bell Pepper Sauce

Moules Marinière, Bay Leaf Foam

Snow Crab Cannelloni, Sauce Sabayon

 Lobster Bisque, Truffles

Broccoli and Potato Potage, Feta Cheese, Almond

Roasted Flatfish, Burdock, Lime Leaf Sauce

Sauteed Scallop, Sardinian Pasta and Bamboo Shoot Risotto

Kanagawa Tanzawa Atsugi Momocha Pork, Cassoulet Style

Oita Kanmuri Chicken Thigh, Ricotta Cheese

Butter Simmered Green Peas

Japanese Beef Tenderloin Pepper Steak, Aligot

*Set menu of 6,050 yen will incur an additional charge +1,870.

 Oven Roasted Akigawa Beef Round, Beef Jus

Seasonal Vegetables

 Oven Roasted Enju Beef Striploin, Beef Jus

Seasonal Vegetables

*ババガヌッシュ ソイミート レンズ豆 

*シーザーサラダ

追加トッピング 各+1,320

薩摩甘エビ / トリュフチキン

*カス提いたけのマリネ マセドアンサラダ 生ハム

*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 

*炙り真蛸と新じゃがいも

長期熟成味噌「ひかり味噌」と赤パプリカのソース

三陸産ムール貝のマリエール ローリエエキューム

ズワイガニのカネロニ サバイヨンソース

SOUP

+880

ロブスタービスク トリュフ 

ブロッコリーとジャガイモのポタージュ フェタチーズ アーモンド

MAIN DISH

Fish Dish

平目のロースト 新牛蒡 ライムリーフソース

ホタテ貝のソテー フレーゴラと筍のリゾット

Meat Dish

神奈川県産 丹沢厚木 桃茶豚 カスレ風

大分県産 冠地鶏腿肉 リコッタチーズ

フランセーズ

国産牛テンダーロインのペッパーステーキ アリゴ

*6,050円コースは追加料金+1,870が発生いたします。

東京都産 黒毛和牛 秋川牛もも肉のオープンロースト 

ビーフジュ 季節野菜

熊本県産 あか牛 延寿牛 ストリップロインのオープンロースト 

ビーフジュ 季節野菜

CUSTOMIZE YOUR MAIN DISH

Sauteed Lobster

1 pc +3,300

オマール海老のソテー

2/1 pc +1,760

DESSERT

Basque Cheesecake

Citrus Pavlova, Yuzu Sherbet

Tiramisu, Amaretto Sauce

 Vegan Vanilla Creme Brulee, Lychee Sherbet

バスクチーズケーキ

柑橘のパブロバ 柚子ソルベ

ティラミス アマレットソース

ヴィーガンバニラクレーム・ブリュレ ライチソルベ 

 Signature Dish
シグネチャーディッシュ

 Vegan Selection
ヴィーガンセレクション

Prices are subject to 15% service charge.
上記価格にサービス料15%を頂戴いたします。

NAMIKI 667

CHEF'S CREATIONS

COLD APPETIZER

 Quinoa, Green Leaf Salad, Avocado, Ginger Dressing	2,090	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 
 Baba Ghanoush, Soy Meat, Lentils	2,640	ババガヌッシュ ソイミート レンズ豆 
Marinated Shiitake Mushroom, Macedoine Salad, Prosciutto	2,860	カ士いたけのマリネ マセドアンサラダ 生ハム
Searred Octopus and Potato	2,860	炙り真蛸と新じゃがいも
Miso and Red Bell Pepper Sauce		長期熟成味噌「ひかり味噌」と赤パプリカのソース
Caesar Salad	3,080	シーザーサラダ
Customize Your Salad +1,320 per choice		追加トッピング 各 +1,320
Satsuma Northern Shrimp / Truffle Chicken		薩摩甘エビ / トリュフチキン
Prosciutto	2,640	プロシュート
Assorted Cheese	2,860	チーズ盛り合わせ

HOT APPETIZER

Moules Marinière, Bay Leaf Foam	2,420	三陸産ムール貝のマリエール ローリエエキューム
Snow Crab Cannelloni, Sauce Sabayon	3,300	ズワイガニのカネロニ サバイヨンソース
White Asparagus, Lobster, Orange	4,400	ホワイトアスパラガス オマール海老 オレンジ

SOUP

Broccoli and Potato Potage, Feta Cheese, Almond	2,090	ブロッコリーとジャガイモのポタージュ フェタチーズ アーモンド
Onion Gratin Soup	2,420	オニオングラタンスープ
 Lobster Bisque, Truffles	3,190	ロブスタービスク トリュフ 

MAIN DISH

Sauteed Scallop, Sardinian Pasta and Bamboo Shoot Risotto	4,180	ホタテ貝のソテー フレーゴラと筍のリゾット
Roasted Flatfish, Burdock, Lime Leaf Sauce	4,290	平目のロースト 新牛蒡 ライムリーフソース
Oita Kanmuri Chicken Thigh, Ricotta Cheese Butter Simmered Green Peas	4,290	大分県産 冠地鶏腿肉 リコッタチーズ フランセーズ
Kanagawa Tanzawa Atsugi Momocha Pork, Cassoulet Style	4,620	神奈川県産 丹沢厚木 桃茶豚 カスレ風
Enju Beef Stew	6,600	熊本県産 あか牛 延寿牛のビーフシチュー
Kanagawa Tanzawa Atsugi Momocha Pork Tomahawk Roasted Potatoes	7,150	神奈川県産 沢厚木 桃茶豚のトマホーク ローストポテト
Japanese Beef Tenderloin Pepper Steak, Aligot	7,920	国産牛テンダーロインのペッパーステーキ アリゴ
 Oven Roasted Akigawa Beef Round, Beef Jus Seasonal Vegetables	10,450	東京都産 黒毛和牛 秋川牛もも肉のオープンロースト  ビーフジュ 季節野菜
 Oven Roasted Enju Beef Striploin, Beef Jus Seasonal Vegetables	13,750	熊本県産 あか牛 延寿牛 ストリップロインのオープンロースト  ビーフジュ 季節野菜
Gihee Hachidai's Original Blended Rice	4,950~	八代目儀兵衛厳選オリジナルブレンド米 季節の炊き込みご飯
Seasonal Japanese Mixed Rice		*ラストオーダー 13:30 (ご提供までに40分ほどお時間を頂戴いたします。)

*Last order 1:30 p.m. (Please allow about 40 minutes for serving.)

*Price may vary by ingredients.

*食材により追加料金が発生する場合がございます。

DESSERT

Seasonal Ice Cream or Sherbet (1 Scoop)	550	季節のアイスクリーム または ソルベ (1スcoop)
Vegan Vanilla Creme Brulee, Lychee Sherbet	1,760	ヴィーガンバニラクレーム・ブリュレ ライチソルベ
Basque Cheesecake	1,870	バスクチーズケーキ
Citrus Pavlova, Yuzu Sherbet	1,870	柑橘のパブロバ 柚子ソルベ
Tiramisu, Amaretto Sauce	1,980	ティラミス アマレットソース
Seasonal Fruit Plate	2,530	季節のフレッシュフルーツ盛り合わせ



Signature Dish
シグネチャーディッシュ



Vegan Selection
ヴィーガンセレクション

Prices are subject to 15% service charge.
上記価格にサービス料15%を頂戴いたします。