KIMPTON
SHINJUKU
TOKYO

BANQUET MENU

I was born in Indonesia with Chinese and Singaporean heritage, migrating to Australia and now living in Tokyo. As a chef, this upbringing has allowed me to touch and integrate into various food cultures. At Kimpton Shinjuku Tokyo, the menus I have created are based on the eclectic food scene in New York, particularly Manhattan for its diversity, where a variety of cultures and heritage merge into a harmony reminiscent of a colliding of rich culinary themes that blend into a perfect food experience. Added to this, we have the Japan effect known as the land of plenty, for its abundance in fresh produce and age-old history of experimental food. Combining an eclectic and colorful New York with accents of Japan-made product is what we deliver. It is my absolute pleasure to welcome you in my culinary journey of Manhattan-inspired creation with the finest local produce at Kimpton Shinjuku Tokyo. See you soon!

私は中国人とシンガポール人の両親の元に、インドネシアで生まれました。そしてオーストラリアへ移住し、現在は東京で暮らしています。様々な食文化に触れながら育った環境によって、私はシェフになる道を選びました。キンプトン新宿東京で私が創るメニューは、ニューヨークの多岐にわたるフードシーン、特にマンハッタンの多様性に基づいています。日本の豊かな大地で採れた新鮮な作物と古くからの歴史のなかで試行錯誤して築かれた食文化が融合します。ニューヨークの折衷的で色鮮やかな感覚に日本のアクセントを利かせ、さまざまな文化や歴史が調和し、豊かにテーマが化学反応を起こすクリエイションをご体感下さい。マンハッタンに着想を得て、最高の食材で創られた数々の料理は、必ずみなさまにご満足いただけることでしょう。キンプトン新宿東京にて、お会いできることを楽しみにしています。

MESSAGE FROM THOMAS

Executive Chef in charge of F&B Department

DINNER COURSE : A

Minimum 10 pax

Tuna Crudo - Onion - Fresh Tomato Sauce - Menegi - Sudachi Foam
マグロのクルード・鮎魚醤玉ねぎ・フレッシュトマトソース・芽ネギ・スダチの泡

Crustacean Consomme - Torterllini
甲殻類のコンソメ・トルテリーニ

Alfonsino Cartoccio - Mushroom White Wine Sauce - Potato Puree - Mitsuba
金目鯛のカルトッチョ・キノコデュクセル白ワインソース・ポテトピューレ・三つ葉

Roasted Japanese Beef Sirloin - Roman Gnocchi Gratin - Truffle Sauce
国産牛サーロインのロースト・ローマ風ニョッキのグラタン・トリュフソース

(Beef Upgrade: Japanese Beef Filet : +2,000 yen / Wagyu Filet : +3,500 yen)

Organic Chocolate Opera - Mango Ice Cream
オーガニックチョコレートオペラ・マンゴーアイスクリーム

Coffee or Tea
コーヒー・紅茶

2 kinds of Bread & Butter
2 種のパン・バター

*All prices quoted are subject to 10% tax and 15% service charge. *Please inform us of any allergies or special dietary requirements. *Ingredients and menu items are subject to change depending on availability.
* 表記料金に消費税 10%・サービス料 15% を別途申し受けます。* アレルギーやベジタリアン対応メニューをご希望の際は事前にご相談ください。* 仕入れの状況により、食材やメニューが一部変更になる場合がございます。

DINNER COURSE : B

Minimum 10 pax

Salmon Carpaccio - Spirulina Aioli - Caviar - Ginger & Lemongrass Dressing
サーモンのカルパッチョ・スピルリナ アイオリ・キャビア
ジンジャー & レモングラスドレッシング

Kale Ribollita - Pecorino Melba Toast
ケールのリボリータ・ペコリーノメルバトースト

Pan Fried Sea Bream - Bell Pepper Sauce - Anchovy Butter Maitake Mushroom
真鯛のソテー・パプリカソース・焼きマイタケ アンチョビ風味

Roasted Australian Beef Sirloin - Roasted Cauliflower - Gruyere Fonduta
オーストラリア産牛サーロインのロースト・カリフラワーロースト
グリュイエールフォンデュータソース

(Beef Upgrade: Japanese Beef Filet : +2,000 yen / Wagyu Filet : +3,500 yen)

Caramel & Macadamia Tart - Vanilla Ice Cream
キャラメルマカダミアタルト・バニラアイスクリーム

Coffee or Tea
コーヒー・紅茶

2 kinds of Bread & Butter
2 種のパン・バター

*All prices quoted are subject to 10% tax and 15% service charge. *Please inform us of any allergies or special dietary requirements. *Ingredients and menu items are subject to change depending on availability.
* 表記料金に消費税 10%・サービス料 15% を別途申し受けます。* アレルギーやベジタリアン対応メニューをご希望の際は事前にご相談ください。* 仕入れの状況により、食材やメニューが一部変更になる場合がございます。

DINNER COURSE : C

Minimum 15 pax

Buffalo Mozzarella - Osmic Tomato - Rucola Selvatica - Soy Koji Dressing
バッファローモッツァレラチーズ・オスミックトマト・セルバチコ・醤油麹ドレッシング

Kale Ribollita - Pecorino Melba Toast
ケールのリボリータ・ペコリーノメルバトースト

Roasted Australian Beef Sirloin - Shiitake Mushroom Bourguignon Butter
Turnip Puree - Red Wine Sauce
オーストラリア産牛サーロインのロースト・椎茸ブルギニオンバター
蕪のピューレ・赤ワインソース

(Beef Upgrade: Australian Beef Filet: +1,000 yen
Japanese Beef Filet: +3,000 yen / Wagyu Filet: +4,500 yen)

Mixed Berries & Fromage Blanc Mousse - Strawberry Ice Cream
ミックスベリー＆フロマージュブランムース・ストロベリーアイスクリーム

Coffee or Tea
コーヒー・紅茶

2 kinds of Bread & Butter
2 種のパン・バター

*All prices quoted are subject to 10% tax and 15% service charge. *Please inform us of any allergies or special dietary requirements. *Ingredients and menu items are subject to change depending on availability.
* 表記料金に消費税 10%・サービス料 15% を別途申し受けます。* アレルギーやベジタリアン対応メニューをご希望の際は事前にご相談ください。* 仕入れの状況により、食材やメニューが一部変更になる場合がございます。

LUNCH COURSE : A

Minimum 15 pax

Buffalo Mozzarella - Osmic Tomato - Rucola Selvatica - Soy Koji Dressing
バッファローモッツァレラチーズ・オスミックトマト・セルバチコ・醤油麹ドレッシング

Roasted Japanese Pork - Asparagus - Roasted Chicory
Tasmanian Mustard Seed - Black Pepper Sauce
国産ポークのロースト・アスパラガス・ローストチコリー
タスマニアマスタードシード・ブラックペッパーソース

Coconuts Espuma - Mango Mousse - Lime Agar
ココナッツエスプーマ・マンゴームース・ライムアガー

Coffee or Tea
コーヒー・紅茶

2 kinds of Bread & Butter
2 種のパン・バター

*All prices quoted are subject to 10% tax and 15% service charge. *Please inform us of any allergies or special dietary requirements. *Ingredients and menu items are subject to change depending on availability.
* 表記料金に消費税 10%・サービス料 15% を別途申し受けます。* アレルギーやベジタリアン対応メニューをご希望の際は事前にご相談ください。* 仕入れの状況により、食材やメニューが一部変更になる場合がございます。

LUNCH COURSE : B

Minimum 15 pax

Corn Soup - Popcorn
コーンスープ・ポップコーン

Pan Fried Snapper - Roasted Inca Potato - Butter Komatsuna - Mushroom White Wine Sauce
真鯛のソテー・インカポテトロースト・小松菜ソテー・シャンピニオン白ワインソース

Raspbery Sphere - Fromarge Blanc Cream
ラズベリースフィア・フロマージュブランクリーム

Coffee or Tea
コーヒー・紅茶

2 kinds of Bread & Butter
2 種のパン・バター

*All prices quoted are subject to 10% tax and 15% service charge. *Please inform us of any allergies or special dietary requirements. *Ingredients and menu items are subject to change depending on availability.
* 表記料金に消費税 10%・サービス料 15% を別途申し受けます。* アレルギーやベジタリアン対応メニューをご希望の際は事前にご相談ください。* 仕入れの状況により、食材やメニューが一部変更になる場合がございます。

BUFFET : A

Minimum 30 pax

COLD SELECTION

Couscous & Fruit Salad
クスクスとフルーツのサラダ

Smoked Salmon - Ricotta Cheese
スモークサーモン・リコッタチーズ

Asparagus & Prawn Cocktail
アスパラガス & プラウンカクテル

Duck Salad - Balsamic - Walnuts
スモークダック・バルサミコ・クルミ

Chicken Caesar Salad
チキンのシーザーサラダ

Marinated Vegetables - Basil
ベジタブルマリネ・バジル

Fish Carpaccio - Ponzu Jelly
魚のカルパッチョ・ポン酢ジュレ

HOT SELECTION

Roast Beef - Black Pepper Sauce
ローストビーフ・ブラックペッパーソース

Thai Style Chicken Coconut Soup
タイ風 チキンココナッツスープ

Sweet & Sour Pork
酢豚

Braised Lamb Shoulder - Harissa
子羊肩肉のブレゼ・アリッサ

Sautéed Chicken - Seasonal Vegetables - Rosemary Sauce
チキンソテー・季節野菜・ローズマリーソース

Poached Fish & Chickpeas - Bouillabaisse Style
魚のバプール＆ひよこ豆・ブイヤベーススタイル

16 Kokumai Seafood Paella
16 穀米シーフードパエリア

Additional Items: Mini Burger (Extra 700 yen)
追加アイテム：ミニバーガー

DESSERTS

Please choose 7 items from menu below
下記より 7 品お選びください

Lemon Tart
レモンタルト

Chocolate Cake
チョコレートケーキ

Ruby Brownie
ルビーブラウニー

Mixberry Panna Cotta
ミックスベリーパンナコッタ

Pink Grapefruit Jelly
ピンクグレープフルーツゼリー

Mango Jelly
マンゴーゼリー

Cheesecake
チーズケーキ

Soy Milk Panna Cotta
豆乳パンナコッタ

Almond Crumble Cake
アーモンドクランブルケーキ

Macaron
マカロン

Green Tea Cake
抹茶ケーキ

Clafoutis
クラフティ

Blueberry Dome
ブルーベリードーム

Caramel Chocolate Tart
キャラメルチョレートタルト

Vegetarian ベジタリアン　Gluten Free グルテンフリー

*All prices quoted are subject to 10% tax and 15% service charge. *Please inform us of any allergies or special dietary requirements. *Ingredients and menu items are subject to change depending on availability.

* 表記料金に消費税 10%・サービス料 15% を別途申し受けます。* アレルギーやベジタリアン対応メニューをご希望の際は事前にご相談ください。* 仕入れの状況により、食材やメニューが一部変更になる場合がございます。

BUFFET : B

Minimum 30 pax

COLD SELECTION

Couscous & Fruit Salad
クスクスとフルーツのサラダ

Smoked Salmon - Ricotta Cheese
スモークサーモン・リコッタチーズ

Asparagus & Prawn Cocktail Salad
アスパラガス＆プラウンカクテルサラダ

Brown Rice & Beef Salad - Soy Koji Dressing
玄米＆ビーフサラダ・醤油麹ドレッシング

Chicken Caesar Salad
チキンのシーザーサラダ

Marinated Fried Vegetables - Basil
フライドベジタブルマリネ・バジル

HOT SELECTION

Cod Brandade
鱈のブランダード

Thai Style Chicken Coconut Soup
タイ風 チキンココナッツスープ

Pork Fried Rice
豚肉の炒飯

Braised Lamb Shoulder - Harissa
子羊肩肉のブレゼ・アリッサ

Sautéed Chicken - Seasonal Vegetables - Rosemary Sauce
チキンソテー・季節野菜・ローズマリーソース

Poached Fish & Chickpeas - Bouillabaisse Style
魚のバプール＆ひよこ豆・ブイヤベーススタイル

Additional Items: Mini Burger (Extra 700 yen)
追加アイテム：ミニバーガー

Additional Items: Roast Beef (Extra 3,000 yen)
追加アイテム：ローストビーフ

DESSERTS

Please choose 6 items from menu below
下記より 6 品お選びください

Lemon Tart
レモンタルト

Chocolate Cake
チョコレートケーキ

Ruby Brownie
ルビーブラウニー

Mixberry Panna Cotta
ミックスベリーパンナコッタ

Pink Grapefruit Jelly
ピンクグレープフルーツゼリー

Mango Jelly
マンゴーゼリー

Cheesecake
チーズケーキ

Soy Milk Panna Cotta
豆乳パンナコッタ

Almond Crumble Cake
アーモンドクランブルケーキ

Macaron
マカロン

Green Tea Cake
抹茶ケーキ

Clafoutis
クラフティ

Blueberry Dome
ブルーベリードーム

Caramel Chocolate Tart
キャラメルチョレートタルト

Vegetarian ベジタリアン　Gluten Free グルテンフリー

*All prices quoted are subject to 10% tax and 15% service charge. *Please inform us of any allergies or special dietary requirements. *Ingredients and menu items are subject to change depending on availability.

* 表記料金に消費税 10%・サービス料 15% を別途申し受けます。* アレルギーやベジタリアン対応メニューをご希望の際は事前にご相談ください。* 仕入れの状況により、食材やメニューが一部変更になる場合がございます。

BUFFET : C

Minimum 30 pax

COLD SELECTION

Couscous & Fruit Salad
クスクスとフルーツのサラダ

Smoked Salmon - Ricotta Cheese
スモークサーモン・リコッタチーズ

Asparagus & Prawn Cocktail
アスパラガス & プラウンカクテル

Pork Terrine - Mustard
ポークテリーヌ・マスタード

Chicken Caesar Salad
チキンのシーザーサラダ

Coleslaw
コールスロー

HOT SELECTION

Cod Brandade
鱈のブランダード

Corn Soup
コーンスープ

Sweet & Sour Pork
黒酢酢豚

Vegetable Fried Rice
ベジタブルフライドライス

Sautéed Chicken - Seasonal Vegetables - Rosemary Sauce
チキンソテー・季節野菜・ローズマリーソース

DESSERTS

Please choose 5 items from menu below
下記より 5 品お選びください

Lemon Tart
レモンタルト

Chocolate Cake
チョコレートケーキ

Ruby Brownie
ルビーブラウニー

Mixberry Panna Cotta
ミックスベリーパンナコッタ

Pink Grapefruit Jelly
ピンクグレープフルーツゼリー

Mango Jelly
マンゴーゼリー

Cheesecake
チーズケーキ

Soy Milk Panna Cotta
豆乳パンナコッタ

Almond Crumble Cake
アーモンドクランブルケーキ

Macaron
マカロン

Green Tea Cake
抹茶ケーキ

Clafoutis
クラフティ

Blueberry Dome
ブルーベリードーム

Caramel Chocolate Tart
キャラメルチョレートタルト

Vegetarian ベジタリアン　Gluten Free グルテンフリー

*All prices quoted are subject to 10% tax and 15% service charge. *Please inform us of any allergies or special dietary requirements. *Ingredients and menu items are subject to change depending on availability.

* 表記料金に消費税 10%・サービス料 15% を別途申し受けます。* アレルギーやベジタリアン対応メニューをご希望の際は事前にご相談ください。* 仕入れの状況により、食材やメニューが一部変更になる場合がございます。

BREAKFAST BUFFET

Plan : A

Minimum 30 pax

Coffee & Tea
コーヒー＆紅茶

3 Kinds of Juice
3 種のドリンク

4 Kinds of Bread
(Raisin Roll, Chocolate Croissant, White Roll, Milk Roll)
レーズンロール・チョコクロワッサン・ホワイトロール・ミルクロール

4 Kinds of Cereal
(Fruits Granola, Corn Flakes, Soy Beans Granola, Ten Grains Cereal)
フルーツグラノーラ・大豆グラノーラ・コーンフレーク・十穀シリアル

2 Kinds of Flavor Yoghurts
ヨーグルトと２種のソース

2 Kinds of Cold Cuts (Raw Ham & Salami)
生ハム・サラミ

Smoked Salmon
スモークサーモン

2 Kinds of Cheese (Comte & Brie)
コンテチーズ・ブリーチーズ

Green Salad with 6 Condiments
グリーンサラダ ＆ 6 種のコンディメント

2 Kinds of Egg (Scrambled Eggs, Spanish Omelet)
スクランブルエッグ・スパニッシュオムレツ

5 Kinds of Hot Items
(Sautéed Mushrooms, Pork Sausage, Hash Brown, Bacon, Vegetables Fried Rice)
マッシュルームソテー・ポークソーセージ・ハッシュドポテト・ベーコン・ベジタブルフライドライス

5 Kinds of Cut Fruits
5 種のカットフルーツ

Plan : B

Minimum 20 pax

Coffee & Tea
コーヒー＆紅茶

2 Kinds of Juice
2 種のドリンク

3 Kinds of Baked Items
(White Roll, Milk Roll, Chocolate Croissant)
ホワイトロール・ミルクロール・チョコクロワッサン

2 Kinds of Jam & Butter
2 種のジャム＆バター

2 Kinds of Cut Fruits
2 種のカットフルーツ

French Toast with 3 Kinds of Condiment (Extra 600 yen)
フレンチトースト・3 種のコンディメント

Pancake with 3 Kinds of Condiment (Extra 700 yen)
パンケーキ・3 種のコンディメント

Live Egg Station (Extra 1500 yen)
ライブエッグステーション

Vegetarian ベジタリアン　Gluten Free グルテンフリー

*All prices quoted are subject to 10% tax and 15% service charge. *Please inform us of any allergies or special dietary requirements. *Ingredients and menu items are subject to change depending on availability.
* 表記料金に消費税 10%・サービス料 15% を別途申し受けます。* アレルギーやベジタリアン対応メニューをご希望の際は事前にご相談ください。* 仕入れの状況により、食材やメニューが一部変更になる場合がございます。

Minimum 15 pax

REFRESHMENTS

*Coffee & Tea are included in all plans
全てのプランにコーヒー＆紅茶が含まれています

Plan : A
Choice of 7 food items & 1 drink

Plan : B
Choice of 5 food items & 1 drink

Plan : C
Choice of 3 food items & 1 drink

SAVOURIES

Red Bean Hummus - Mini Bagel Chips - Charred Jalapeño & Mint
レッドビーンフムス・ミニベーグルチップス・チャード ハラペーニョ＆ミント

Pumpkin Espuma - Almond & Chicken Salad
パンプキンエスプーマ・アーモンド＆チキンサラダ

Mini Chicken Caesar Wrap
ミニチキンシーザーラップ

Roasted Carrots & Quinoa Salad - Arugula & Yoghurt Dressing
ローストキャロット＆キヌアサラダ・ルッコラ＆ヨーグルトドレッシング

Sea Bream Ceviche - Tomato Salsa
鯛のセビーチェ・トマトサルサ

Green Beans - Prawn & Alfalfa Salad
グリーンビーンズ・プラウン＆アルファルファサラダ

Chicken - Tomato - Red Bean - Fetta- Burrito
チキン・トマト・レッドビーン・フェタブリトー

Avocado & Papaya Salad
アボカド＆パパイヤサラダ

Asparagus & Prawn Cocktail Salad（Extra 500 yen for plan B / C）
アスパラガス＆プラウンカクテル サラダ

SANDWICHES

*Extra for plan B / C

Organic Egg & Turmeric Aioli Sandwich（Extra 800 yen）
オーガニックエッグ＆ターメリックアイオリ サンドイッチ

Roast Beef & Wasabi - Sourdough Sandwich（Extra 1,000 yen）
ローストビーフ＆ワサビ・サワードゥー サンドイッチ

Smoked Salmon & Kabosu Cream Cheese Bagel（Extra 800 yen）
スモークサーモン＆カボス クリームチーズベーグル

Vegetarian ベジタリアン　Gluten Free グルテンフリー

*All prices quoted are subject to 10% tax and 15% service charge. *Please inform us of any allergies or special dietary requirements. *Ingredients and menu items are subject to change depending on availability.
* 表記料金に消費税 10%・サービス料 15% を別途申し受けます。* アレルギーやベジタリアン対応メニューをご希望の際は事前にご相談ください。* 仕入れの状況により、食材やメニューが一部変更になる場合がございます。

SWEETS

Kimpton Cookie (Choice of 1 flavor)
キンプトンクッキー（味を 1 つ選択）
- Coconuts Vanilla（ココナッツバニラ）
- Almond Choco Chip（アーモンドチョコチップ）
- Uji Matcha Green Tea（宇治抹茶）

Homemade Madeleine (Choice of 1 flavor)
ホームメイドマドレーヌ（味を 1 つ選択）
- Orange Amer（オレンジアメール）
- Organic Chocolate（オーガニックチョコレート）
- Raspberry Lime（ラズベリーライム）

Yoghurt Mini Parfait (Choice of 1 flavor)
ヨーグルト ミニパフェ（味を 1 つ選択）
- Pineapple & Mango（パイナップル＆マンゴー）
- Blueberry & Black Currant（ブルーベリー＆カシス）
- Strawberry & Raspberry（苺＆ラズベリー）

Baked Donuts (Choice of 1 flavor)
ベイクドドーナツ（味を 1 つ選択）
- Raspberry & Cranberry（ラズベリー＆クランベリー）
- Lemon & Passionfruits（レモン＆パッションフルーツ）
- Organic Chocolate（オーガニックチョコレート）

Seasonal Fruit Cocktail
季節のフルーツカクテル

Seasonal Fruit Tart
季節のフルーツタルト

DRINKS

Apple & Carrot Juice
アップル・キャロット ジュース

Coconut & Pineapple Smoothie
ココナッツ・パイナップル スムージー

Lime & Mint Infused Water
インフューズドウォーター ライム＆ミント

Honey & Tea Spritzer
ハチミツ・紅茶 スプリッツァー

Banana & Almond Milk Smoothie
バナナ・アーモンドミルク スムージー

Green Detox Smoothie
グリーン デトックス スムージー

Vegetarian ベジタリアン　Gluten Free グルテンフリー

*All prices quoted are subject to 10% tax and 15% service charge. *Please inform us of any allergies or special dietary requirements. *Ingredients and menu items are subject to change depending on availability.

* 表記料金に消費税 10%・サービス料 15% を別途申し受けます。* アレルギーやベジタリアン対応メニューをご希望の際は事前にご相談ください。* 仕入れの状況により、食材やメニューが一部変更になる場合がございます。