

DINING COURSE MENU

5th AVENUE (Chef's Signature)

15,000 yen

*This menu is a sample and the course will be served as Chef's Omakase.

*本コースは全品シェフおまかせのため、メニューは一例です。

AMUSE

Amuse of the Day
本日のアミューズ

COLD APPETIZERS

Aori Squid - Watercress Purée - Amanatsu Salsa
アオリイカ・クレソンピューレ・甘夏サルサ

HOT APPETIZERS

Grilled Veal Sweetbread - Banana Leaf Rice Cake
Turmeric Jus - Butter Fried Eschalots
スイートブレッドのグリル・バナナリーフ ライスケーキ
エシャロットのバターフライ

SEAFOOD

Pan Fried Yellow Tail - Spring Cabbage - Clam & Chili Relish
Crustacean Curry Broth - Coriander Oil
鱈のソテー・春キャベツ・クラム&チリレリッシュ
甲殻類とカレーのプロス・コリアンダーオイル

MEAT

Grilled Australian Beef Tenderloin
Bamboo Shoot - Mountain Vegetables Urap - Peanut Sauce
オーストラリア産ビーフテンダーロインのグリル
筍・山菜のウラブ・ピーナッツソース

RICE

Clay Pot Rice
土鍋で炊いたご飯

PRE-DESSERT

Violet Pudding & Pandan Granité - Apple Compote
薔のプディングとパندانのグラニテ・りんごのコンポート

DESSERT

Vacherin Glace - Mandarin & Milk Ice Cream
ヴァンジュラングラッセ・マンダリンとミルクのアイスクリーム

PETIT FOURS

Milk Custard Roll & Mango Sticky Rice
ミルクカスタードロール&マンゴースティックライス

Coffee or Tea Selection コーヒー or ティーセレクション

CHELSEA


12,500 yen


AMUSE

Amuse of the Day
本日のアミューズ

APPETIZERS

Please select one from below
下記より一品お選び下さい

 Tokyo Burrata - Osmic Tomato +1,500 yen
東京ブッラータ・オスミットマト

 Fruit Tomato Medley - Tokyo Mozzarella
フルーツマトメドレーメドレー・東京モツァレラ

 Seasonal Local Vegetables - Soy Koji Dressing
季節の国産野菜・醤油麹ドレッシング

Today's Fish Carpaccio - Fermented Tomato Ponzu
Yuzu Oil - Ginger & Lemongrass
本日の魚のカルパッチョ・発酵トマトポン酢・柚子オイル・生姜&レモングラス

Grilled Squid - Fermented Chili Butter - Chimichurri
鳥賊のグリル・発酵チリバター・チミチュリ

Beef Harami - Kujo Salsa Verde - Kecap Manis Marinated Ishikawa Taro
牛ハラミのグリル・九条ネギサルサヴェルデ・ケチャップマニス石川芋

MAIN 1

 Teppan Grilled Salmon
Celeriac Puree - Kumamoto Vermouth Sauce
サーモン鉄板グリル
根セロリのピューレ・熊本ヴェルムースソース


MAIN 2

Japanese Beef Tenderloin
Risotto Cake - Bacon Jam - White Asparagus - Cranberry Sauce
国産牛フィレ
リゾットケーキ・ベーコンジャム・ホワイトアスパラガス・クランベリーソース

DESSERTS

Please select one from below
下記より一品お選び下さい

Japanese Chestnut Mont Blanc - Green Tea Ice Cream
和菓のモンブラン・抹茶アイスクリーム

 Apple & Caramel Tart - Cinnamon Ice Cream
りんごとキャラメルのタルト・シナモンアイスクリーム

Chocolate Noisette Mousse - Pear Ice Cream
ムースショコラノアゼット・洋ナシアイスクリーム

 Orange & Earl Grey Savarin - Rum Raisin Ice Cream
オレンジアールグレイサヴァラン・ラムレーズンアイスクリーム


Coffee or Tea Selection コーヒー or ティーセレクション


TIMES SQUARE

10,000 yen

APPETIZERS

Please select one from below
下記より一品お選び下さい

 Tokyo Burrata - Osmic Tomato +2,000 yen
東京ブッラータ・オスミットマト

 Fruit Tomato Medley - Tokyo Mozzarella
フルーツマトメドレーメドレー・東京モツァレラ

 Seasonal Local Vegetables - Soy Koji Dressing
季節の国産野菜・醤油麹ドレッシング

Today's Fish Carpaccio - Fermented Tomato Ponzu
Yuzu Oil - Ginger & Lemongrass
本日の魚のカルパッチョ・発酵トマトポン酢・柚子オイル・生姜&レモングラス

Grilled Squid - Fermented Chili Butter - Chimichurri
鳥賊のグリル・発酵チリバター・チミチュリ


Beef Harami - Kujo Salsa Verde - Kecap Manis Marinated Ishikawa Taro
牛ハラミのグリル・九条ネギサルサヴェルデ・ケチャップマニス石川芋

SOUP

Soup of the Day
本日のスープ

MAIN

Please select one from below
下記より一品お選び下さい

 Teppan Grilled Salmon
Celeriac Puree - Kumamoto Vermouth Sauce
サーモン鉄板グリル
根セロリのピューレ・熊本ヴェルムースソース

Grilled Australian Beef Sirloin
Risotto Cake - Bacon Jam - White Asparagus - Cranberry Sauce
オーストラリア産ビーフサーロインのグリル
リゾットケーキ・ベーコンジャム・ホワイトアスパラガス・クランベリーソース

Grilled Yamayuri Pork Shoulder
Seared Maitake Mushroom - Green Pepper Corn Sauce
やまゆりポークショルダーのグリル
焼き舞茸・ペッパーコーンソース

DESSERTS

Please select one from below
下記より一品お選び下さい

Japanese Chestnut Mont Blanc - Green Tea Ice Cream
和菓のモンブラン・抹茶アイスクリーム

 Apple & Caramel Tart - Cinnamon Ice Cream
りんごとキャラメルのタルト・シナモンアイスクリーム

Coffee or Tea Selection コーヒー or ティーセレクション

 Vegetarian ベジタリアン  Gluten Free グルテンフリー  Vegan ヴィーガン

*All prices quoted are subject to 15% service charge. *The menu is subject to change depending on seasons. *When placing your order, please inform us of any allergies or special dietary requirements that we should be aware of when preparing your meal.
表記料金に、サービスチャージ 15%を別途申し受けます。季節やタイミングによりメニュー内容を変更いたします。食物アレルギー等、お体にあわない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けくださいますようお願い致します。