

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
スウィートブレッドのグリル・バナナリーフ ライスケーキ
エジ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
董のプディングとグラニテ・りんごのコンポート

DESSERT

Vacherin Glace - Mandarin & Milk Ice Cream
ヴァンシュラングラッセ・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&マンゴースティッキーライス

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・東京モッツアレラ

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

 Striped Jack Carpaccio - Manganji Chili Salsa - Pickled Radishes
シマアジのカルパッチョ・万願寺唐辛子サルサ・大根のピクルス

Grilled Squid - Pico de Gallo - Macadamia Cream - Black Garlic Oil
鳥賊のグリル・ピコデガロ・マカダミアクリーム・ブラックガーリックオイル

BBQ Japanese Beef Heart - Bagnet - Hananira - Red Nam Jim - Flat Bread
BBQ 国産牛ハツ・パニェット・ハナニラ・レッドナムジム・フラットブレッド

MAIN 1

Teppan Grilled Salmon
Corn Grits - Tom Yum Gumbo - Lemongrass Relish
サーモン鉄板グリル
コーングリッツ・トムヤムガンボ・レモングラスレリッシュ

MAIN 2

Japanese Beef Tenderloin
Sweet Potato Purée - Chili Con Carne - Peanut Sauce
国産ビーフテンダーロインのグリル
さつま芋ピューレ・チリコンカン・ピーナッツソース

DESSERTS

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

 Peach Parfait Glacé & Banana Foster - Lemongrass Jelly
桃のバルフェグラッセとバナナフォスター・レモングラスのジュレ

Raspberry & Blackcurrant Mousse - Praliné & Anise Ice Cream
ラズベリー&カシスムース・プーリネとアニスのアイスクリーム

 Mango & Coconut Bread Pudding - Black Tapioca - Milk Tea Ice Cream
マンゴーとココナッツのブレッドプディング
ブラックタピオカ・ミルクティーアイスクリーム

Grapefruit & Lime Chiboust S'mores - Lavender Ice Cream
グレープフルーツとライムのシブースト スモア仕立て・ラベンダーアイスクリーム

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

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・東京モッツアレラ

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

 Striped Jack Carpaccio - Manganji Chili Salsa - Pickled Radishes
シマアジのカルパッチョ・万願寺唐辛子サルサ・大根のピクルス

Grilled Squid - Pico de Gallo - Macadamia Cream - Black Garlic Oil
鳥賊のグリル・ピコデガロ・マカダミアクリーム・ブラックガーリックオイル

BBQ Japanese Beef Heart - Bagnet - Hananira - Red Nam Jim - Flat Bread
BBQ 国産牛ハツ・パニェット・ハナニラ・レッドナムジム・フラットブレッド

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
Corn Grits - Tom Yum Gumbo - Lemongrass Relish
サーモン鉄板グリル
コーングリッツ・トムヤムガンボ・レモングラスレリッシュ

Grilled Australian Beef Sirloin
Sweet Potato Purée - Chili Con Carne - Peanut Sauce
オーストラリア産ビーフサーロインのグリル
さつま芋ピューレ・チリコンカン・ピーナッツソース

Grilled Yamayuri Pork Shoulder
Dirty Rice - Fried Green Tomato - Garlic Gravy
やまゆりポークショルダーのグリル
ダーティライス・フライドグリーンマト・ガーリックグレービー

DESSERTS

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

 Peach Parfait Glacé & Banana Foster - Lemongrass Jelly
桃のバルフェグラッセとバナナフォスター・レモングラスのジュレ

Raspberry & Blackcurrant Mousse - Praliné & Anise Ice Cream
ラズベリー&カシスムース・プーリネとアニスのアイスクリーム

Grapefruit & Lime Chiboust S'mores - Lavender Ice Cream
グレープフルーツとライムのシブースト スモア仕立て・ラベンダーアイスクリーム

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

*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、お体に合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。