

DINNER A LA CARTE

17:30 ~ 21:30 (L.O.)

COLD STARTER

シーザーサラダ Caesar Salad	S ¥1,100/M ¥1,980
<input checked="" type="checkbox"/> ムスクランサラダ Mesclun Salad	S ¥1,100/M ¥1,980
シャルキュトリー盛合せ Assorted Charcuterie	¥1,320
カラートマトのカプレーゼ Caprese	¥1,540
蟹味噌のバーニャカウダ Bagna Cauda with Crab Miso	¥1,650
鮮魚のカルパッチョ 酒盗のタペナード Fresh Fish Carpaccio with Bonito Tapenade Sauce	¥1,760~
マリネサーモン 柑橘風味 Citrus Flavored Marinated Salmon	¥1,760

HOT STARTER

エスカルゴとマッシュルームのタルトレット Escargot and Mushroom Tartlet	¥1,760
ソフトシェルシュリンプのベニエ Fried Soft Shell Shrimp	¥1,760
オニオングラタンスープ Onion Gratin Soup	¥1,760
牛ハチノスと白いんげん豆の煮込み Stewed Tripe and White Beans	¥1,870
甘海老のビスク Deepwater Shrimp	¥1,980

GRILL / ROAST

せんば牛フィレ肉のグリル ロッシーニ風 150g Grilled Beef Tenderloin Rossini Style <small>千葉県産のブランド牛を使用した、シェフのスペシャルティです。 Here is chef's special dishes. Our chef uses brand beef from Chiba Japan for this dish.</small>	¥13,200
鴨もも肉のコンフィ 粒マスタード Duck Confit Mustard	¥2,750
サーモンのロースト ベアルネーズソース Roasted Salmon Béarnaise Sauce	¥2,750
本日のお魚料理 Fish of the Day	¥3,080~
仔羊のトマト煮込みと自家製メルゲーズ ラムチョップを添えて Stewed Lamb Loin with Couscous, Merguez and Lamb Chops	¥4,400
ラムチョップ追加 One Additional Lamb Chop	1本 ¥1,100
金華豚ロースのグリル Grilled Kinka Pork Loin	200g ¥4,620
熟成牛ロース肉のグリル Grilled Aged Beef Loin	200g ¥5,280
青森県産鴨胸肉のロースト オレンジコリアンダーソース Roasted Duck and Coriander Sauce	¥5,940
国産牛フィレ肉のグリル Grilled Domestic Beef Tenderloin	200g ¥9,350
国産Tボーンステーキのグリル Grilled Domestic T-Bone Steak	720g ¥15,400

SAUCE

黒にんにくソース/赤ワインソース/チミチュリソース
Garlic / Red Wine / Chimichurri

SIDE DISHES

<input checked="" type="checkbox"/> キノコフリカッセ Assorted Mushroom	¥880
<input checked="" type="checkbox"/> ラタトゥイユ Ratatouille	¥1,100
リヨネーズポテト Lyonnais Potato	¥880
<input checked="" type="checkbox"/> フレンチフライ French Fries	¥880

PASTA / PIZZA

寿雀卵のカルボナーラ "JUJAKU Egg" Carbonara	¥2,420
ボロネーゼ タリアテッレ Tagliatelle with Bolognese Sauce	¥2,420
発酵唐辛子のペンネペスカトーレ Seafood and Fermented Red Pepper Penne	¥2,420
ピスマルク Bismarck	¥2,090
マルゲリータ Margherita	¥2,090

DESSERT

和栗と胡桃のモンブラン Chestnut Mont Blanc	¥2,090
シャンパンのバルフェグラッセ 季節の果実を添えて Champagne Parfait Glace	¥1,870
洋梨とパッションの温かいプディング Pear and Passion Fruit Pudding	¥1,870
寿雀卵の濃厚プリン バニラアイス添え "JUJAKU Egg" Pudding and Vanilla Ice Cream	¥990
3種のアイスクリーム Assorted Ice Cream	¥990

ベジタリアンメニュー
Vegetarian Menu

SAKURA DINNER COURSE

¥7,700~

HORS-D'OEUVRE VARIED

新玉ねぎと蛤のブランマンジェ トマトのジュレ
Blancmange of Fresh Onion and Clam with Tomato Jus

パテドカンパーニュサンド 柑橘と生姜のコンフィチュール
Pâté de Campagne Sandwich with Citrus and Ginger Confiture

桜海老と蕪のフリット 山椒風味
Fritter of Sakura Shrimps and Turnips with "Sansho"

鯛と山菜の手毬寿司
Temari Sushi with Sea Bream and Wild Vegetables

HORS-D'OEUVRE CHAUD

ホタルイカの燻製と筍のバリゲール
Smoked Firefly Squid and Bamboo Shoots Barigoule

POISSON

鱈のポワレ ふきのとうのブールブラン
Poêlé of Spanish Mackerel with Butterbur Flower Beurre Blanc

VIANDE

以下より一品をお選びください。
Please choose one dish from the following.

日向鶏胸肉のロースト 桜と根セロリのソース
Roasted Chicken Breast with Cherry and Root Celery Sauce

国産牛フィレ肉のグリル マスタードソース (+¥2,200)
Grilled Domestic Beef Tenderloin with Mustard Sauce (+¥2,200)

せんば牛フィレ肉のグリル ロッシーニ風 (+¥6,600)
Grilled Beef Tenderloin Rossini Style (+¥6,600)

DESSERT

苺とルバーブのタタン
Strawberry and Rhubarb Tatin

コーヒー
Coffee

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD



New American Grill

KANADE TERRACE

※料金は税込みとなります。別途、サービス料13%を頂戴いたします。
※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめスタッフまでお申し付けください。
※入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。
*All prices are tax inclusive. The price is subject to a 13% service charge.
*Please notify an attendant if you have any food allergies.
*The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.



ホテル雅叙園東京
レストラン情報



New American Grill
"KANADE TERRACE" メニュー