

4月 Dinner Menu

ディナーメニュー

プリフィックスディナーコース
Prefix Dinner Course

4品 ¥5,800

アミューズ／前菜／メインディッシュ／デザート／プティフルと食後のお飲み物

※お好みの前菜、メインディッシュ、デザートを下記よりそれぞれ1品ずつお選びください。

前菜 Appetizer

長野県産 信州サーモンのコンフィ
ホワイトアスパラガスと群馬県産生ハム“はもんみなかみ”
空豆のクリームスープ 桜海老のチーズガレットを添えて
庭のホテル 東京 のサラダパフェ
地蛤のロワイヤル

デザート Dessert

桜のムース～春の訪れ～
あみちゃんファームのいちごのグラタンとピスタチオアイスクリーム
抹茶のテリーヌショコラ ほうじ茶のアイスクリーム添え
プティガトーの盛り合わせ

メインディッシュ Main Dishes

金目鯛のヴァブール ソースデルブ
鴨胸肉のロースト シェリービネガーと蜂蜜のソース
東京のブランド豚”TOKYO X”を本日の調理法で
東京和牛もも肉のグリエ (+3,300円)
国産牛フィレ肉のパイ包み焼 (+1,800円)

プレジールコース

Plaisir Dinner Course

7品 ¥13,000 ※前日正午までにお申し込みください

アミューズ Amuse
本日のスモーク料理

前菜 Appetizer
ホワイต์アスパラガスと群馬県産生ハム“はもんみなかみ”

前菜 Appetizer
温製ウニのフランと鮑

スープ Soup
オマール海老のコンソメスープ

魚料理 Fish
甘鯛のヴァブール ソースデルブ

肉料理 Meat
東京和牛のグリエ 赤ワインソース

デザート Dessert
あみちゃんファームのいちごのグラタン
ピスタチオアイスクリーム

コーヒー又は紅茶 Coffee or Tea



季節のデザートディナーコース Seasonal Desserts Dinner Course

5品 ¥7,000 ※3日前までにお申し込みください

アミューズ Amuse
本日のスモーク料理

前菜 Appetizer
季節の前菜

魚料理 Fish
本日のお魚料理

肉料理 Meat
東京和牛のローストビーフ

パティシエ特製“いちごのパフェ” Dessert
あみちゃんファーム いちごのパフェ
～白ワインゼリー チョコパウダー ヨーグルトムース バニラアイス～

コーヒー又は紅茶 Coffee or Tea



シェフディナーコース Chef's Dinner Course

7品 ¥9,000

アミューズ Amuse
本日のスモーク料理

前菜 Appetizer
ホワイต์アスパラガスと群馬県産生ハム“はもんみなかみ”

前菜 Appetizer
地蛤のロワイヤル

スープ Soup
空豆のクリームスープ 桜海老のチーズガレットを添えて

魚料理 Fish
金目鯛のヴァブール ソースデルブ

肉料理 Meat
国産牛フィレ肉のパイ包み焼き マディラソース

デザート Dessert
桜のムース～春の訪れ～

コーヒー又は紅茶 Coffee or Tea

アラカルト

A la carte

タパス Tapas

日替わりブルスケッタ	¥600
生ハム	¥800
スモークサーモン	¥600
2種のオリーブマリネ	¥600
TOKYO Xのパテ・ド・カンパーニュ	¥800
カラフルトマトのサラダ	¥700
フライドポテト	¥600

前菜 Appetizer

おまかせ前菜盛り合わせ	¥1,000
東京のブランド豚“TOKYO X”の自家製ハム	¥1,600
長野県産信州サーモンのコンフィ	¥1,500
ホワイトアスパラガスと群馬県産生ハム“はもんみなかみ”	¥1,700
地蛤のロワイヤル	¥1,800
ムール貝の白ワイン蒸し	¥1,700

スープ Soup

空豆のクリームスープ 桜海老のチーズガレットを添えて	¥1,700
オニオングラタンスープ	¥1,000
本日のスープ	¥700

サラダ Salad

流の彩りサラダ 自家製ドレッシング	¥900
庭のホテル東京のサラダパフェ	¥1,800

魚料理 Seafood

金目鯛のヴァプール	¥3,200
マルセイユ風ブイヤベース	¥3,500

肉料理 Meat

東京都産 グリル盛り合わせ	¥9,000
東京都産 グリル盛り合わせ	¥14,800
東京和牛もも肉のグリエ	¥5,800
東京和牛の赤ワイン煮込み	¥3,500
東京のブランド豚“TOKYO X”を本日の調理法で	¥3,300
国産牛フィレ肉のパイ包み焼き	¥4,500
本日の肉料理	¥3,200
鴨もも肉のコンフィ丼	¥2,500

パスタ&リゾット Pasta & Risotto

本日のパスタ	¥1,700
トマトパスタ	¥1,600
季節のチーズリゾット	¥1,600

デザート Dessert

桜のムース～春の訪れ～	¥1,200
あみちゃんファームのいちごのグラタン	¥1,400
ピスタチオアイスクリーム	
抹茶のテリーヌショコラ	¥900
ほうじ茶のアイスクリームを添えて	
プティガトーの盛り合わせ	¥800
本日のアイスクリームまたはシャーベット	¥400

デザート Dessert

本日のチーズ	¥400～
いちじくのコンフィ	¥600

仕入れ状況により料理内容が変更になる場合がございます。This menu is subject to change depending on the purchasing situation on the day.