

BAR SNACKS

| | | |
|--|-------|-----------------------------|
| Mixed olives | 800 | ミックスオリーブ |
| Assorted chocolate | 800 | チョコレート |
| Homemade spiced nuts | 800 | ホームメイドスパイスナッツ |
| Assorted dried fruits | 800 | ドライフルーツ |
| Akigawa Wagyu beef and Japanese pork jerky | 1,600 | 東京都産黒毛和牛 秋川牛と国産豚のジャーキー |
| Mixed herb French fries | 600 | ミックスハーブフレンチフライ |
| Crispy garlic shrimp, sweet chili mayonnaise | 900 | クリスピーガーリックシュリンプ スイートチリマヨネーズ |
| Fried fish, tartare sauce | 900 | フィッシュフライ タルタルソース |
| Chicken wings, herb mayonnaise | 900 | チキンウイング ハーブマヨネーズ |

CHEF'S CREATIONS

| | | |
|---|--------|--|
| Quinoa salad, avocado, ginger dressing  | 1,500 | キノアとアボカドのグリーンサラダ ジンジャー Dressing |
| Sucrine lettuce Caesar salad, Parmesan cheese, bacon | 1,600 | シュクリーヌレタスのシーザーサラダ パルメザンチーズ ベーコン |
| Burratina, fruit tomato salad, shallot, shiso, pine nut  | 2,900 | ブラッティーナとフルーツマトのサラダ エシャロット 紫蘇 松の実 |
| French cheese plate | 2,600 | フランス産 チーズ盛り合わせ |
| Charcuterie plate | 2,400 | シャルキュトリー盛り合わせ |
| Sustainable smoked salmon confit, Tosa vinegar jelly pickled Myoga ginger, cucumber, horseradish, salmon roe | 2,600 | スモークしたサステイナブルサーモンのコンフィ 土佐酢のジュレ 茗荷のピクルス 胡瓜 ホースラディッシュ イクラ |
| STURIA vintage caviar (30g) traditional condiments | 12,600 | フランス ストゥーリア ヴィンテージキャビア (30g) トラディショナルコンディメンツ |
| Blue lobster bisque, pumpkin, spaghetti squash, truffle  | 2,200 | ブルーロブスタービスク 南瓜 金糸瓜 トリュフ |
| Crispy fish burger, celeriac remoulade salad, tartare sauce | 2,200 | クリスピーフィッシュバーガー 根セロリのレムラードサラダ タルタルソース |
| Hokkaido pork tonkatsu sandwich, Tokyo Tokiwa sauce  | 2,200 | 知床斜里産 匠の豚-サチク麦王のカツサンド 東京都産 トキハソース |
| NAMIKI667 Wagyu beef burger avocado, tomato, onion, bacon, Monterey Jack cheese | 2,800 | NAMIKI667 黒毛和牛バーガー アボカド トマト オニオン ベーコン モントレージャックチーズ |
| Truffle potato gnocchi gratin  | 2,800 | トリュフポテトニョッキグラタン |
| Spaghetti Bolognese | 2,000 | 鉄鍋スパゲッティボロネーゼ |
| Tomato pizza, mozzarella cheese, sausage, Parma ham | 2,200 | 北海道産 モッツアレラチーズとソーセージのトマトピッツァ パルマハム |
| Japanese beef tendon Udon, green onion soft-boiled egg, Tokyo soy sauce, Yuzu pepper | 2,200 | 国産牛 牛すじうどん 九条葱 温泉卵 東京都産 丸大豆醤油 檜原村産 柚子胡椒 |
| Japanese beef tendon curry, mixed leaf salad | 2,000 | 国産牛 牛すじカレー ミックスリーフサラダ |
| Japanese curry with Hokkaido pork tonkatsu mixed leaf salad | 3,000 | 知床斜里産 匠の豚-サチク麦王のカツカレー ミックスリーフサラダ |
| Signature dish  | | シグネチャーディッシュ |
| Vegetarian menu  | | ベジタリアンメニュー |

Prices are subject to 15% service charge and 8% tax.

上記価格に15%のサービス料と消費税8%を頂戴いたします。

DESSERT

| | | |
|--|-------|--|
| Baked cheesecake, apricot sorbet Tokyo natural sea salt and brown sugar syrup | 1,400 | ベイクドチーズケーキ アプリコットソルベ 東京都伊豆大島産 天日海塩と玉砂糖の黒蜜 |
| Vegan panna cotta coconut, vanilla, mixed berry sorbet (gluten free) | 1,400 | ヴィーガンパナコッタ ココナッツ バニラ ベリーソルベ (グルテンフリー) |
| Mango and passionfruit Pavlova Tokyo passionfruit liqueur | 1,400 | マンゴーとパッションフルーツのパブロバ 東京都小笠原産 パッションリキュール |
| Organic chocolate tart hazelnut praline, coffee cream, banana | 1,400 | オーガニックチョコレートのタルトショコラ ヘーゼルナッツプラーネ コーヒークリーム バナナ |
| VALRHONA "MANJARI" chocolate lava cake berry compote, vanilla ice cream | 1,500 | ヴァローナ "マンジャリ" フォンダンショコラ ベリーコンポート バニラアイスクリーム |
| NAMIKI667 white peach parfait | 1,800 | NAMIKI667 白桃のパフェ |
| NAMIKI667 chocolate parfait | 1,800 | NAMIKI667 チョコレートパフェ |
| Seasonal fruit plate | 1,800 | 季節のフレッシュフルーツ盛り合わせ |

Enjoy coffee or tea with your dessert for +400 (14:00-17:00)
+400でコーヒー・紅茶をご注文いただけます。(14:00-17:00)

NAMIKI667 Peach Cake Set 14:00-17:00

An assortment of five decadent peach sweets with an unlimited supply of coffee and tea.
5種の桃のスイーツ盛り合わせと共に、コーヒーや紅茶をお好きなだけお楽しみ頂けます。

| | | |
|----------------------------|-------|----------------|
| White peach sponge cake | 2,400 | 白桃のショートケーキ |
| Tokyo tea and peach mousse | | 東京紅茶と桃のムース |
| White peach tartlet | | 白桃のタルトレット |
| Peach Melba cream puff | | ピーチメルバシュークリーム |
| Peach sorbet and compote | | 桃のシャーベットとコンポート |

Coffee | Cappuccino | Espresso | Cafe latte | Darjeeling | Earl grey | Chamomile | Peppermint
Jasmine Green tea | Rose with French vanilla tea | Mango & Strawberry tea

Enjoy 90 min of A.Y.C.D. sparkling wine to go with your dessert for 1,500
1,500円でスパークリングワインのオールユーキャンドリンク (A.Y.C.D.) を90分間お楽しみ頂けます。

NAMIKI 5 to 7 17:00-19:00 ALL 600

But first, cocktails. Let your evening begin at NAMIKI667

COCKTAILS

Gin & Tonic | Green Tea Martini | Sakura Fizz

BEERS

Suntory The Premium Malts | Asahi Super Dry | Kirin Heartland | Heineken

WINE

Sparkling wine | White wine | Red wine

Enjoy A.Y.C.D. sparkling wine between 17:00-19:00 for 1,500
1,500円でスパークリングワインのオールユーキャンドリンク (A.Y.C.D.) を17:00-19:00の間お楽しみ頂けます。

Prices are subject to 15% service charge and 8% tax.

上記価格に15%のサービス料と消費税8%を頂戴いたします。