

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

SHINGO'S CREATIONS

Quinoa salad, avocado, ginger dressing 	1,500	キヌアとアボカドのグリーンサラダ ジンジャードレッシング
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 Tokyo sea salt, white asparagus, sakura shrimp, salmon roe	2,600	スモークしたサスティナブルサーモンのコンフィ 東京都伊豆大島産 伝統海塩 ホワイトアスパラガス 桜海老 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
Lobster bisque, Jerusalem artichoke purée, black truffle 	2,400	ロブスタービスク キクイモのピューレ フランス産 黒トリュフ
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

Seasonal citrus fruit terrine yogurt, mandarin orange, lemon sorbet	1,400	季節の柑橘のテリーヌ ヨーグルト マンダリンオレンジ レモンソルベ
Vegan panna cotta, coconut, vanilla strawberry and red wine sorbet (gluten free)	 1,400	ヴィーガンパナコッタ ココナッツ バニラ 苺と赤ワインのソルベ (グルテンフリー)
Yuzu and basil pavlova Tokyo sea salt, La France pear compote	1,400	柚子とバジルのパブロバ 東京都伊豆大島産 天日海塩 ラ・フランスのコンポート
Tiramisu crepe Tokyo rum, praline, chocolate ice cream	1,400	ティラミスクレープ 東京都小笠原産 ラム酒 プラリネ チョコレートアイスクリーム
Granny Smith apple pie tonka beans flavored custard cream, vanilla ice cream	1,500	ホットアップルパイ トンカ豆風味のカスタードクリーム バニラアイスクリーム
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 Hakata Amaou strawberry parfait	1,800	NAMIKI667 博多あまおうのストロベリーパフェ
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 Strawberry Cake Set

14:00-17:00

2,400

An assortment of six decadent strawberry sweets with an unlimited supply of coffee and tea.
6種の苺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。

Amaou strawberry sponge cake | Amaou strawberry tart | Strawberry cream puff
あまおうショートケーキ | あまおうタルト | ストロベリーシュークリーム

Strawberry and raspberry mousse | Strawberry macaron | Vegan panna cotta, chia seeds, raspberry sorbet
苺とラズベリーのムース | ストロベリーマカロン | ヴィーガンパナコッタ 苺とチアシードのソース ラズベリーソルベ

Coffee | Cappuccino | Espresso | Cafe latte | Darjeeling | Earl grey | Chamomile | Peppermint | Rosehip
Green tea with jasmine flowers 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

CRAFT ROKU GIN COCKTAILS

Roku & Tonic | Plum Vinegar & Kyoho Roku Tonic | Green Tea Roku Tonic
Citrus Vinegar & Thyme Roku Tonic | Yuzu Vinegar & Rosemary Roku Tonic | Ginger Vinegar & Basil Roku Tonic

BEERS

Suntory Tokyo Craft Pale Ale | Suntory The Premium Malts | Asahi Super Dry | Kirin Heartland | Heineken

WINE

Sparkling wine | White wine | Red wine

Enjoy an 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