

DINNER SET

18:00-21:00

NAMIKI

Pâté de Campagne, white kidney bean salad, semi-dried tomato, Tokyo Yuzu pepper	5,800	パテ・ド・カンパーニュ 白インゲン豆のサラダ セミドライトマト 東京都檜原村産 柚子胡椒
Seasonal soup		季節のシェフおすすめスープ
Roasted fish, potato, Brussels sprouts, Iberico chorizo, edible chrysanthemum or Roasted Shingen chicken breast Tokyo organic salted ricemalt, broccolini, peanuts, suprême sauce		鮮魚のロースト インカのめざめのアンブーレ 芽キャベツ イベリコチョリソー 春菊 または 山梨県産 信玄鶏胸肉の低温ロースト 東京都産 有機塩麴 ブロッコリーニピーナッツ シュブレードソース
Tiramisu crepe, Tokyo rum, praline, chocolate ice cream		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
Coffee or Tea		コーヒー または 紅茶

TOKYO

Amuse	8,800	アミューズ
Sustainable smoked salmon confit Tokyo sea salt, white asparagus, sakura shrimp, salmon roe		スモークしたサステイ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
Roasted scallop, Tokyo rice risotto, Mizuna, lily root, bottarga, scallop foam		帆立貝のロースト 東京都産米のリゾット 水菜 ゆり根 カラスミ ホタテのエキスの泡
Braised cod fish and milt, Asari clam, rape blossoms, semi-dried tomato, Shiso or Roasted French duck, Ginza honey, nuts, spices, leek, turnip		真鱈と白子のブレゼ 浅利 菜の花 蕪 セミドライマト 白葱 紫蘇 または フランス産 小鴨のロースト 銀座のハチミツとナッツ・スパイスのコンディメント ポロ葱 蕪
Yuzu and basil pavlova, Tokyo sea salt, La France pear compote		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
Petit fours, Coffee or Tea		小菓子 コーヒー または 紅茶

GINZA

Amuse	12,000	アミューズ
Marinated fish, French caviar, Daikon radish, kelp dashi, Wasabi leaf oil		鮮魚のマリネ 東京都伊豆大島産 伝統海塩 キャビア 大根 昆布出汁 ワサビ菜オイル
Lobster bisque, Jerusalem artichoke purée, French black truffle		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
Roasted alfoncino, avocado beignet, rape blossoms, Tokyo black vinegar, shallot		金目鯛のロースト アボカドのベニエ 菜の花 東京都産 黒酢とエシャロットのコンディメント
Roasted Japanese beef sirloin, Tokyo vegetables lightly-smoked Japanese hay, green mustard or Roasted Akigawa wagyu beef	+2,000	国産牛サーロインと東京野菜のロースト 藁のスモーク グリーンマスタードソース または 東京都産 秋川牛のロースト
Fromage blanc granité, kiwi, white wine jelly		福岡県産 オーム乳業フロマー・ジュブランのグラニテ キウイフルーツ 白ワインのジュレ
Hakata Amaou strawberry tart shortbread biscuit, Tokyo sea salt, strawberry and red wine sorbet		博多あまおうのタルト ガレットブルトンヌ 東京都伊豆大島産 天日海塩 苺と赤ワインのソルベ
Petit fours, Coffee or Tea		小菓子 コーヒー または 紅茶

TOKYO LOCAL INGREDIENTS

SUGAR TAMAZATO Brown sugar "MIYAZAKI SHOTEN CO.,LTD." Higashisuna Koto-ku	砂糖 … 玉砂糖 独自製法含蜜糖 株式会社宮崎商店 (江東区東砂)
SALT UMINOSEI Natural sea salt "UMINOSEI CO.,LTD." Izu Oshima Island	塩 … 海の精 100%海水 天日・平釜濃縮国産塩 海の精株式会社 (伊豆大島)
VINEGAR GINJO Fermented vinegar "YOKOI VINEGAR BREWING CO.,LTD." Shinkiba Koto-ku	酢 … 吟成 ヨコ井の醸造酢 横井醸造工業株式会社 (江東区新木場)
SOY SAUCE KIKKOGO-ROUND SOYBEAN SAUCE "KONDO BREWERY CO.,LTD." Akiruno-shi	醤油 … キッコウゴ丸大豆醤油 無添加醤油 近藤醸造株式会社 (あきる野市)
MISO EDO SWEET MISO (EDO AMAMISO) "HINODEMISO CO.,LTD." Kaigan Minato-ku	味噌 … 江戸甘味噌 米味噌 株式会社日出味噌醸造元 (港区海岸)
YUZU PEPPER TOKYO YUZU PEPPER "ENCHU-FOOD CO.,LTD." Nihonbashi Chuo-ku	柚子胡椒 … 東京都産柚子胡椒 檜原村産柚子使用 遠忠食品株式会社 (中央区日本橋)
TONKATSU SAUCE NAMA SAUCE NOUKOU "TOKIWA SAUCE CO.,LTD." Takinogawa Kita-ku	ソース … 生ソース濃厚 非加熱製法 トキハソース株式会社 (北区滝野川)

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。

SHINGO'S CREATIONS

18:00-21:00

APPETIZER

Pâté de Campagne, white kidney bean salad, semi-dried tomato, Tokyo Yuzu pepper	2,200	パテ・ド・カンパーニュ 白インゲン豆のサラダ セミドライトマト 東京都檜原村産 柚子胡椒
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
Marinated fish, French caviar, Daikon radish, kelp dashi, Wasabi leaf oil	3,500	鮮魚のマリネ 東京都伊豆大島産 伝統海塩 キャビア 大根 昆布出汁 ワサビ菜オイル
Roasted scallop, Tokyo rice risotto, Mizuna, lily root, bottarga, scallop foam	3,100	帆立貝のロースト 東京都産米のリゾット 水菜 ゆり根 カラスミ ホタテのエキスの泡
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
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ト

SOUP & SALAD

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
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
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
Seasonal Soup	1,500	季節のシェフおすすめスープ
Lobster bisque, Jerusalem artichoke purée, French 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
Baked French onion soup, black truffle, Gruyère cheese	3,600	ブラックトリュフオニオングラタンスープ グリュイエールチーズ

ENTRÉE

Roasted fish, potato, Brussels sprouts, Iberico chorizo, edible chrysanthemum	3,400	鮮魚のロースト インカのめざめのアンブーレ 芽キャベツ イペリコチョリソー 春菊
Braised cod fish and milt, Asari clam, rape blossoms, semi-dried tomato, Shiso	3,900	真鱈と白子のプレゼ 浅利 菜の花 蕪 セミドライトマト 白葱 紫蘇
Roasted alfoncino, avocado beignet, rape blossoms, Tokyo black vinegar, shallot	3,900	金目鯛のロースト アボカドのペニエ 菜の花 東京都産 黒酢とエシャロットのコンディメント
Japanese Kamameshi Rice, fish, burdock, Shiitake mushroom, Mizuna 	3,800	鮮魚の洋風釜飯 牛蒡 椎茸 水菜
Roasted Shingen chicken breast (180g) Tokyo organic salted ricemalt, broccolini, peanuts, suprême sauce	3,300	山梨県産 信玄鶏胸肉の低温ロースト (180g) 東京都産 有機塩麹 ブロccoli ニ ビーナッツ シュブレームソース
Oven-roasted Hokkaido pork chuck roll (300g: Good for sharing) Tokyo Edo Sweet Miso, seasonal mushroom, Brussels sprouts, garlic confit 	4,800	知床斜里産 匠の豚-サチク麦王 肩ロースのオープンロースト (300g:シェアスタイル) 東京都産 江戸甘味噌漬 季節のきのこ 芽キャベツ ガーリックコンフィ
Braised Japanese beef cheek (150g), red wine Tokyo Edo Sweet Miso, bacon, small onion, mashed potato	4,200	国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み (150g) 東京都産 江戸甘味噌 ベーコン ベコロス マッシュポテト
Roasted French duck (180g), Ginza honey, nuts, spices, leek, turnip	4,200	フランス産 小鴨のロースト (180g) 銀座のハチミツとナッツ・スパイスのコンディメント ポロ葱
Roasted Akigawa Wagyu beef (180g), Tokyo vegetables lightly-smoked Japanese hay, beef jus 	12,000	東京都産黒毛和牛 秋川牛 (180g) と東京野菜のロースト 蕪のスモーク ビーフジュ
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 beef 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

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	柚子とバジルのパヴロバ 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 fresh fruit plate	1,800	季節のフレッシュフルーツ盛り合わせ

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。