

## LUNCH SET

11:30-14:00

Appetizer   Main dish   Dessert   Coffee or Tea	<b>NAMIKI</b> 3,800	前菜   メイン   デザート   コーヒー または 紅茶
Amuse   Appetizer   Soup   Main dish   Dessert   Petit fours, Coffee or Tea	<b>TOKYO</b> 4,800	アミューズ   前菜   スープ   メイン   デザート   小菓子 コーヒー または 紅茶
Amuse   Appetizer   Main dish × 2   Dessert   Petit fours, Coffee or Tea	<b>GINZA</b> 5,800	アミューズ   前菜   メイン2種   デザート   小菓子 コーヒー または 紅茶

Enjoy 90 min of A.Y.C.D. sparkling wine to go with your lunch for +1,500  
+1,500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。

Please choose from below.  
下記よりお料理をお選びください。

### APPETIZER

Quinoa salad, avocado, ginger dressing	キヌ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	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
Sustainable smoked salmon confit Tokyo sea salt, seasonal beans, lemon confit, Parma ham	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 季節の豆 レモンコンフィ パルマハム
Burratina, fruit tomato salad, shallot, Shiso, pine nut	+300 プ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

### SOUP

Seasonal soup	季節のシェフおすすめスープ
Lobster bisque, Tokyo Udo, truffle	+500 ロブスタービスク 東京うど トリュフ

### MAIN DISH

Roasted fish, broccoli, fregola risotto, mimolette cheese, brown butter	鮮魚のロースト ブロッコリー フレゴラリゾット ミモレット 焦がしバター
Seafood tomato cocotte, Asari clam, squid, shrimp, olives, seasonal vegetables	魚介のトマトココット 浅利 烏賊 海老 オリーブ 季節野菜
Roasted Shingen chicken breast new potato, cabbage, mascarpone cheese, Tokyo Yuzu pepper	山梨県産 信玄鶏胸肉の低温ロースト 新じゃがいも 春キャベツ オーム乳業マスカルポーネ 東京都檜原村産 柚子胡椒
Grilled Hokkaido pork chuck roll Tokyo Udo, pea shoots, Tokyo vinegar, paprika and sesame purée	知床斜里産 匠の豚-サチク麦王 肩ロースのグリル 東京うど 豆苗 東京都産 醸造酢のヴァネグレット パプリカと胡麻のピューレ
Roasted French duck white asparagus, new burdock, Ginza honey, Tokyo soy sauce, duck jus	+800 フランス産 小鴨のロースト ホワイトアスパラガス 新ごぼう 銀座のハチミツと東京都産 丸大豆醤油 鴨のジュ
Roasted Japanese beef sirloin lightly-smoked Japanese hay, Tokyo vegetables, green mustard	+1,800 国産牛サーロインのロースト 藁のスモーク 東京野菜 グリーンマスタードソース

### DESSERT

Lemon tart, vanilla sablé, basil and lemon jelly, lemon sorbet	タルトシトロン バニラサブレ バジルとレモンのジェル レモンソルベ
Vegan panna cotta, coconut, vanilla, lychee sorbet (gluten free)	ヴィーガンパナコッタ ココナッツ バニラ ライチソルベ (グルテンフリー)
Mixed berry pavlova, Tokyo natural sea salt, griotte cherry compote	ミックスベリーのパプロバ 東京都伊豆大島産 天日海塩 グリオットチェリーのコンポート
Organic chocolate profiterole, Tokyo rum, vanilla ice cream	オーガニックチョコレートのプロフィットロール 東京都小笠原産 ラム酒 バニラアイスクリーム

### TOKYO LOCAL INGREDIENTS

<b>SUGAR</b> TAMAZATO Brown sugar "MIYAZAKI SHOTEN CO.,LTD." Higashisuna Koto-ku
<b>SALT</b> UMINOSEI Natural sea salt "UMINOSEI CO.,LTD." Izu Oshima Island
<b>VINEGAR</b> GINJO Fermented vinegar "YOKOI VINEGAR BREWING CO.,LTD." Shinkiba Koto-ku
<b>SOY SAUCE</b> KIKKOGO-ROUND SOYBEAN SAUCE "KONDO BREWERY CO.,LTD." Akiruno-shi
<b>MISO</b> EDO SWEET MISO (EDO AMAMISO) "HINODEMISO CO.,LTD." Kaigan Minato-ku
<b>YUZU PEPPER</b> TOKYO YUZU PEPPER "ENCHU-FOOD CO.,LTD." Nihonbashi Chuo-ku
<b>TONKATSU SAUCE</b> NAMA SAUCE NOUKOU "TOKIWA SAUCE CO.,LTD." Takinogawa Kita-ku

<b>砂糖</b> … 玉砂糖 独自製法含蜜糖 株式会社宮崎商店 (江東区東砂)
<b>塩</b> … 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)
<b>酢</b> … 吟成 ココ井の醸造酢 横井醸造工業株式会社 (江東区新木場)
<b>醤油</b> … キッコ-ゴ丸大豆醤油 無添加醤油 近藤醸造株式会社 (あきる野市)
<b>味噌</b> … 江戸甘味噌 米味噌 株式会社日出味噌醸造元 (港区海岸)
<b>柚子胡椒</b> … 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)
<b>ソース</b> … 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

11:30-14:00

## APPETIZER

Pâté de Campagne, green asparagus, roquette, semi-dried tomato, pancetta	2,400	パテ・ド・カンパーニュ グリーンアスパラガス ルッコラ セミドライトマト パンチェッタ
Sustainable smoked salmon confit Tokyo sea salt, seasonal beans, lemon confit, Parma ham, 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 東京都伊豆大島産 伝統海塩 季節の豆 レモンコンフィ パルマハム イクラ
Marinated striped jack, French caviar, Tokyo vinegar, aji amarillo, Shiso	3,400	縞アジのマリネ フランス産 キャビア 東京都産 醸造酢 アヒアマリージョ 紫蘇
Surf clam beignet, Tokyo rice risotto, bamboo shoot, Sansho pepper, parsley jus	2,800	北海道産 北寄貝のベニエ 東京都産米のリゾット 筍 山椒 パセリのジュ
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ツ

## SOUP & SALAD

Burratina, fruit tomato salad, shallot, shiso, pine nut	2,900	ブラッティーナとフルーツトマトのサラダ 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, Tokyo Udo, truffle	2,200	ロブスタービスク 東京うど トリュフ

## ENTRÉE

Roasted fish, broccoli, fregola risotto, mimolette cheese, brown butter	3,400	鮮魚のロースト ブロッコリー フレゴラリゾット ミモレット 焦がしバター
Seafood tomato cocotte, Asari clam, squid, shrimp, olives, seasonal vegetables	3,900	魚介のトマトココット 浅利 烏賊 海老 オリーブ 季節野菜
Roasted Shingen chicken breast (180g) new potato, cabbage, mascarpone cheese, Tokyo Yuzu pepper	3,200	山梨県産 信玄鶏胸肉の低温ロースト (180g) 新じゃがいも 春キャベツ オム乳業マスカルポーネ 東京都檜原村産 柚子胡椒
Grilled Hokkaido pork chuck roll(180g) Tokyo Udo, pea shoots, Tokyo vinegar, paprika and sesame purée	3,300	知床斜里産 匠の豚-サチク麦王 肩ロースのグリル (180g) 東京うど 豆苗 東京都産 醸造酢のヴァネグレット パプリカと胡麻のピューレ
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 ペコロス マッシュポテト
Roasted French duck (180g) white asparagus, new burdock, Ginza honey, Tokyo soy sauce, duck jus	4,200	フランス産 小鴨のロースト (180g) ホワイトアスパラガス 新ごぼう 銀座のハチミツと東京都産 丸大豆醤油 鴨のジュ
Roasted Japanese beef sirloin (180g) lightly-smoked Japanese hay, Tokyo vegetables, green mustard	7,800	国産牛サーロイン (180g) のロースト 藁のスモーク 東京野菜 グリーンマスタードソース
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

Lemon tart, vanilla sablé, basil and lemon jelly, lemon sorbet	1,400	タルトシトロン バニラサブレ バジルとレモンのジェル レモンソルベ
Vegan panna cotta, coconut, vanilla, lychee sorbet (gluten free)	1,400	ヴィーガンパナコッタ ココナッツ バニラ ライチソルベ (グルテンフリー)
Mixed berry pavlova, Tokyo natural sea salt, griotte cherry compote	1,400	ミックスベリーのパブロバ 東京都伊豆大島産 天日海塩 グリョットチェリーのコンポート
Organic chocolate profiterole, Tokyo rum, vanilla ice cream	1,400	オーガニックチョコレートのプロフィットロール 東京都小笠原産 ラム酒 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 seasonal parfait	1,800	NAMIKI667 季節のパフェ
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。