

# DINNER SET

6,500

アミューズ

シュクリーヌレタスとグリルベーコンのシーザーサラダ  
ポーチドエッグ パンドカンパニニューのクルトン パルメザンチーズ

金沢産“五郎島金時”のスープ

山梨県産 信玄鶏胸肉の低温ロースト  
東京都小笠原産ラム酒でマリネした  
レーズンとクルミのキャロットサラダ クミン

または  
北海道産 十勝ハーブ牛ランプのロースト  
東京野菜 ビーフジュー +2,000

または  
東京都産 黒毛和牛 秋川牛のロースト  
東京野菜 ビーフジュー +3,600

ヴィーガンパンナコッタ  
ココナッツ バニラ ラズベリーとローズヒップのソルベ

小菓子 コーヒーまたは紅茶

7,500

アミューズ

スモークしたサスティナブルサーモンのコンフィ  
金沢産“加賀太胡瓜” デイル いくら

天然真鯛のプレゼ  
石川県“とり野菜みそ” 東京都産小松菜 浅利

知床斜里産 匠の豚-サチク麦王 肩ロースのロースト  
金沢産“ヤマト醤油”と東京産本みりん 舞茸のベコエ

または  
北海道産 十勝ハーブ牛ランプのロースト  
東京野菜 ビーフジュー +2,000

または  
東京都産 黒毛和牛 秋川牛のロースト  
東京野菜 ビーフジュー +3,600

和栗のモンブラン  
和三盆のメレンゲ 白いコーヒーのアイスクリーム

小菓子 コーヒーまたは紅茶

Add an

## APPETIZER

ホタテ貝のロースト  
ブロッコリーとリゾーニのリゾット カラスミ  
+1,700

フランス産 フォアグラのポワレ  
東京都産 椎茸のリゾット トリュフソース  
+1,900

Add a

## SOUP


金沢産“五郎島金時”のスープ  
+800

ブルーロブスタービスク 季節野菜 トリュフ  
+1,700

## TOKYO LOCAL INGREDIENTS

- 〈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）
- 〈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）
- 〈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）
- 〈醤油〉キッコーゴ丸大豆醤油 無添加醤油 近藤醸造株式会社（あきる野市）
- 〈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）
- 〈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）
- 〈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）
- 〈みりん〉天上みりん心 豊島屋酒造株式会社（東村山市）

日常を楽しむ。  
特別を楽しむ。

シグネチャーディッシュ  ベジタリアンメニュー


上記価格にサービス料と消費税を頂戴いたします。

# CHEF'S CREATIONS




## APPETIZER

 キヌアとアボカドのグリーンサラダ ジンジャー Dressing	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	1,600
国産牛 ハチノスのソテー グリーンサラダ セミドライトマト ラヴィゴットソース	1,600
国産牛 ホルモンのトマト煮込み 季節野菜	1,600
スモークしたサステイナブルサーモンのコンフィ 金沢産“加賀太胡瓜” デイル いくら	2,600
 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	2,900
フランス産 フォアグラのポワレ 東京都産 椎茸のリゾット トリュフソース	3,000
シャルキュトリー盛り合わせ	2,400
 フランス産 チーズ盛り合わせ	2,600
本日のアペタイザーセクション	3,400




## SOUP

金沢産“五郎島金時”のスープ	1,600
 ブルーロブスタービスク 季節野菜 トリュフ	2,400

## DESSERT

アップルパイ	1,400
アーモンドブラリネ トンカ豆カスタード バニラアイスクリーム	
 ヴィーガンパンナコッタ ココナッツ バニラ ラズベリーとローズヒップのソルベ (グルテンフリー)	1,400
和菓のモンブラン 和三盆のメレンゲ 白いコーヒーのアイスクリーム	1,400
洋梨のクレームブリュレ カシス エルダーフラワーのジュレ 洋梨のソルベ	1,400
 サステイナブルチョコレートの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	1,500
 季節のフレッシュフルーツ盛り合わせ	1,800

## ENTREE

天然真鯛のブレゼ 石川県“とり野菜みそ” 東京都産小松菜 浅利	3,000
ホタテ貝のロースト ブロッコリーとリゾーニのリゾット カラスミ	3,200
山梨県産 信玄鶏胸肉の低温ロースト 東京都小笠原産ラム酒でマリネしたレーズンとクルミのキャロットサラダ クミン	2,800
知床斜里産 匠の豚-サチク麦王 肩ロースのロースト 金沢産“ヤマト醤油”と東京産本みりん 舞茸のペネエ	3,500
国産豚スペアリブのオープン焼き 江戸甘味噌 東京都産キッコーゴ丸大豆醤油のバーベキューソース フライドポテト	2,800
北海道産 十勝ハーブ牛ランプのロースト 東京野菜 ビーフジュ	8,600
 東京都産 黒毛和牛 秋川牛 (180g) のロースト 東京野菜 ビーフジュ	12,000
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	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	2,200
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	2,800
 トリュフポテトニョッキグラタン	2,800
鉄鍋スパゲッティボロネーゼ	2,000
鉄鍋ナポリタン 東京都産 トマトソース	2,000
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	2,200
国産牛 挽き肉カレー ミックスリーフサラダ	1,800
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	2,800

自由な心躍る空間「NAMIKI 667」