

## LUNCH SET

11:30-14:00

## NAMIKI

前菜  
メイン  
デザート  
コーヒー または 紅茶

3,800

## TOKYO

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

4,800

## GINZA


アミューズ  
前菜  
本日のおすすめ  
メイン  
デザート  
小菓子 コーヒー または 紅茶

5,800

+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。


下記よりお料理をお選びください。

## APPETIZER

 キヌアとアボカドのグリーンサラダ  
ジンジャー Dressing

シュクリヌレタスのシーザーサラダ  
パルメザンチーズ ベーコン

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

 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 +300

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 +600

## MAIN DISH


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

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 +300

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


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 舞茸のペニエ

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 +1,800

 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 +3,200


## SOUP

金沢産“五郎島金時”のスープ

 ブルーロブスタービスク  
季節野菜 トリュフ +600


## DESSERT

アップルパイ  
アーモンドブラニネ 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)

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

洋梨のクリームブリュレ  
カシス エルダーフラワーのジュレ 洋梨のソルベ

 季節のフレッシュフルーツ盛り合わせ

五感で愉しむ「食」

## 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 三井の醸造酢 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)

 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
 ブラッテリ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レクション	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 アーモンドブラニネ トンカ豆カスタード バニラアイスクリーム	1,400
 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	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

天然真鯛のプレゼ 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 舞茸のペニエ	3,500
国産豚スベアリのオープン焼き 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
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
鉄鍋スパゲッティポロネーゼ	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

日常を楽しむ。  
特別を楽しむ。