

IL RISTORANTE TOKYO

Course

Menù Massimo



¥18,000 (19,800)

Today's Amuse

本日のアミューズ

Seared Spanish Mackerel, Black Daikon & Yuzu Vinaigrette

鯖の炙り黒大根 柚子のビネグレット

Shiitake Mushroom Potage

椎茸のポタージュ

Porcini Ravioli

ポルチーニ ラヴィオリ

Rockfish with Chrysanthemum Sauce and Steamed Turnip

目抜と菊花餡蒸した蕪を添えて

Grilled "MATSUSAKA" Beef with Okinawan Chili Pepper

松阪牛のグリル 大黒舞茸 島胡椒のアクセント

Truffle GOHAN

～メの一皿～

Tamari Soy Sauce Monaka Ice Cream

たまり醤油の最中アイス

Terrine au Chocolat with Tonka Bean Aroma

トンカ豆香るテリーヌショコラ

Coffee / Tea

コーヒー / 紅茶

()内価格は消費税10%が含まれております。アレルギーについてはスタッフまでお尋ねください。ラストオーダーは8:00PMです。

Prices inside brackets include 10% consumption tax. Please ask our staff about any allergies. Last order is 8:00PM.

Course

Menù Premier



¥13,636 (15,000)

Today's Amuse

本日のアミューズ

Seared Spanish Mackerel, Black Daikon & Yuzu Vinaigrette

鯖の炙り黒大根 柚子のピネグレット

Shiitake Mushroom Potage

椎茸のポタージュ

Rockfish with Chrysanthemum Sauce and Steamed Turnip

目抜と菊花餡蒸した蕪を添えて

Grilled Beef fillet with Jerusalem Artichoke Chips

牛フィレグリルと菊芋のチップ

Terrine au Chocolat with Tonka Bean Aroma

トンカ豆香るテリーヌショコラ

Coffee / Tea

コーヒー / 紅茶

()内価格は消費税10%が含まれております。アレルギーについてはスタッフまでお尋ねください。ラストオーダーは8:00PMです。

Prices inside brackets include 10% consumption tax. Please ask our staff about any allergies. Last order is 8:00PM.

A la carte

APPETIZERS & SALAD

前菜&サラダ

Today's Appetizer 本日の前菜	・ ・ ・ ・ ・	¥ 3,500(3850)
Marinated smoked salmon スモークサーモンのマリネ	・ ・ ・ ・ ・	¥ 3,200(3520)
Assorted prosciutto and salami 生ハムとサラミの盛り合わせ	・ ・ ・ ・ ・ 	¥ 3,200(3520)
Pate de campagne パテ ドカンパーニュ	・ ・ ・ ・ ・ 	¥ 3,200(3520)
Burrata cheese and fruit tomato sauce ブラータチーズとフルーツトマトソース	・ ・ ・ ・ ・ 	¥ 3,600(3960)
Merli-melo salad from Miura 三浦野菜のメリメロサラダ	・ ・ ・ ・ ・	¥ 2,800(3080)
Caesar salad シーザーサラダ	・ ・ ・ ・ ・ 	¥ 3,000(3300)
Vegetable stick from Miura district 三浦野菜のベジタブルステック	・ ・ ・ ・ ・	¥ 1,700(1870)
Seasonal grilled vegetables 季節の焼き野菜	・ ・ ・ ・ ・	¥ 2,000(2200)
Assorted cheese チーズ盛り合わせ	・ ・ ・ ・ ・ 	¥ 2,200(2420)

()内価格は消費税10%が含まれております。Prices inside brackets include 10% consumption tax.

PASTA & SOUP

パスタ&スープ

Peperoncino with seasonal vegetables 季節野菜のペペロンチーノ (90g)	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ 	¥ 2,200(2420)
Vongole Al nero Pasta of clams with squid ink 黒のボンゴレ (90g) いかすみを練り込んだ麺とアサリのオイルベースのパスタ	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ 	¥ 2,500(2750)
Pasta with lobster at your favorite savor オマール海老のパスタ (90g) Please choose the sauce from below. Olive oil, tomato, cream, tomato cream 以下からソースをお選び下さい。 (オイル/トマト/クリーム/トマトクリーム)	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・   	¥ 8,000(8800)
Braised Beef Ragu with Tendon 常陸牛のラグーパスタ (90g)	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・   	¥ 4,000(4400)
Consommé soup with shark fin フカヒレコンソメスープ	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・    	¥ 4,000(4400)
Corn soup コーンスープ	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	¥ 1,400(1540)
Bread パン各種	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・   	¥ 800(880)

()内価格は消費税10%が含まれております。Prices inside brackets include 10% consumption tax.

FISH

魚料理

Grilled fresh fish 鮮魚のオープン焼き	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・		¥ 9,000(9900)
Grilled Salmon グリルサーモン(300g)	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・		¥ 6,000(6600)
		Half	¥ 3,600(3960)
Steamed clams and mussels with sake アサリとムール貝の酒蒸し	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・		¥ 4,800(5280)
			
Fish and chips フィッシュアンドチップス	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・		¥ 2,800(3,080)
	  		

MEAT

肉料理

Matsuzaka beef sirloin steak 松坂牛サーロイン(300g)	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・		¥ 29,800(32780)
	 		
Japanese beef fillet steak 国産牛フィレ(300g)	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・		¥ 18,000(19800)
	 	Half	¥ 10,000(11000)
Wagyu beef sirloin steak 黒毛和牛サーロイン(300g)	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・		¥ 12,000(13200)
	 	Half	¥ 7,200(7920)
Seseragi pork steak 群馬県産せせらぎ豚 (300 g)	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・		¥ 5,500(6050)
	 	Half	¥ 3,500(3850)
Assorted Wagyu beef sirloin steak and seseragi pork steak ・ ・ ・ ・			¥ 14,000(15400)
黒毛和牛サーロインと群馬県産せせらぎ豚 (300 g)	  	Half	¥ 8,400(9240)
Grilled Chicken 国産鶏のグリル (半身)	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・		¥ 4,500(4950)
Porchetta ポルケッタ(240g)	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・		¥ 5,000(5500)
	   	Half	¥ 3,000(3300)

VEGAN FOOD

ビーガンメニュー

Seasonal grilled vegetables 季節の焼き野菜	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	¥ 2,000(2200)
Nachos with soy meat 大豆ミートナチョス	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	¥ 2,000(2200)
Vegetable stick from Miura district 三浦野菜のベジタブルステック	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	¥ 1,700(1870)
Peperoncino with seasonal vegetables 季節野菜のペペロンチーノ (90g)	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ 	¥ 2,200(2420)
Vegetable burger for vegan ビーガンバーガー	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ 	¥ 3,000(3300)
Corn soup コーンスープ	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	¥ 1,400(1540)
Fruit platter フルーツ盛り合わせ	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	¥ 3,500(3850)

DESSERT

デザート

Today's Dessrt 本日のデザート	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・   	¥ 1,700(1870)
Brulee with Kyoto-style miso 西京味噌ブリュレ	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・  	¥ 1,500(1650)
Tiramisu ティラミス	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・   	¥ 1,400(1540)
Gelato (Vanilla, Matcha, Mango) ジェラート各種 (バニラ/抹茶/マンゴー)	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・  	¥ 1,200(1320)

()内価格は消費税10%が含まれております。Prices inside brackets include 10% consumption tax.