

IL RISTORANTE TOKYO

Course

Menù Massimo



¥18,000 (19,800)

Today's Amuse

本日のアミューズ

Bigfin Reef Squid & Bamboo Shoot Carpaccio with Caviar

アオリ烏賊と筍のカルパッチョ キャビアを添えて

Foie Gras with Peas~Dukkah Spice

フォアグラと豆 デュカ

Casarecce with Icefish & Bottarga

シラウオとからすみのカサレツチェ

Sauteed Japanese Spanish Mackerel with Endive

鯖ソテーとアンディーブ

Grilled "MATSUSAKA" Beef with Kinome-Miso

松阪牛 木の芽味噌焼き 春野菜

Sea Bream "Chazuke"

鯛茶漬

Tamari Soy Sauce Monaka Ice Cream

たまり醤油の最中アイス

Strawberry & Ricotta Kadaif Wrap with Elderflower Infused Sauce

苺とリコッタのカダイフ巻き エルダーフラワーソース

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

Bigfin Reef Squid & Bamboo Shoot Carpaccio with Caviar

アオリ烏賊と筍のカルパッチョ キャビアを添えて

New Season Onion Cacao~Nib & Onion Croquante

新玉葱のスープ カカオニブとオニオンのクロカンテ

Sauteed Japanese Spanish Mackerel with Endive

鱈ソテーとアンディーブ

Grilled Beef fillet with Mozzarella & Artichoke

国産牛フィレ肉のグリル モッツアレラチーズ とアーティチョーク

Strawberry & Ricotta Kadaif Wrap with Elderflower Infused Sauce

苺とリコッタのカダイフ巻き エルダーフラワーソース

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 ￥ 3,500(3850)

本日の前菜

Marinated smoked salmon ￥ 3,200(3520)

スモークサーモンのマリネ

Assorted prosciutto and salami ￥ 3,200(3520)

生ハムとサラミの盛り合わせ



Pate de campagne ￥ 3,200(3520)

パテ ドカンパーニュ



Burrata cheese and fruit tomato sauce ￥ 3,600(3960)

ブラータチーズとフルーツトマトソース



Merli-melo salad from Miura ￥ 2,800(3080)

三浦野菜のメリメロサラダ

Caesar salad ￥ 3,000(3300)

シーザーサラダ



Vegetable stick from Miura district ￥ 1,700(1870)

三浦野菜のベジタブルステック

Seasonal grilled vegetables ￥ 2,000(2200)

季節の焼き野菜

Assorted cheese ￥ 2,200(2420)

チーズ盛り合わせ



()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)

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

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.