


前菜 APPETIZER

*赤身マグロのたたき胡麻仕立て
*seared sesame saku tuna loin
わさび味の野菜タルタル
wasabi vegetable tartare

ポートベロマッシュルームマリネのグリル
焼き
grilled marinated portobello
mushrooms 
ピキロス、クリスピーなブレッド、ルッコラ、
マンチェゴチーズのシェービング
piquillos, crispy bread, arugula, manchego
shaving

和風フルーツカップ
japanese fruit cup 
日本酒、白玉 sake, shiratama rice balls


ブルゴーニュ産エスカルゴのベークド
baked burgundy escargot
ガーリックバター garlic butter

エビの冷製仕立て chilled shrimp
ホースラディッシュ入りカクテルソース
horseradish-spiked cocktail sauce


ハモンセラノー (生ハム)
serrano cured ham
アーティチョークのマリネ、ペコリーノ・
ロマーノ・チーズ
marinated artichokes, pecorino romano


スープとサラダ SOUP & SALAD

ケイジャン味のシーフードガンボ
cajun seafood gumbo
ルイユソース rouille sauce

お味噌汁  miso soup
わかめ、絹ごし豆腐、椎茸
wakame, silk tofu, shiitake mushrooms

ロブスターのビスクスープ
lobster bisque
アルマニャック・クリームソース
armagnac cream

ボストンレタスのサラダ
boston lettuce salad 
砕いたゴルゴンゾーラ、炒ったピーカン
crumbled gorgonzola, toasted pecans

三種ビーンズのマリネサラダ
marinated three-bean salad 
レッドオニオン、クミンドレッシング
red onions, cumin dressing

シーザーサラダ caesar salad
ベーシックなドレッシング
traditional garnish

ミックスグリーンサラダ
mixed greens salad 
各種ドレッシング choice of dressing

主菜 ENTRÉE

大粒ペビーホタテのタタキ風炒め pan-seared jumbo bay scallops
カリフラワーのムースリヌ、シェリービネガーグレース
cauliflower mousseline, sherry vinegar glaze

*サーロインステーキのグリル テリヤキソース *grilled teriyaki sirloin steak
オニオンリング、野菜のごま和え fried onion rings, sesame vegetables

*鹿肉のメダリオン ベッパーステーキ *venison medallions au poivre
マッシュルームのピオリ、クランベリーアップル、セロリのムースリヌ
mushroom ravioli, cranberry apple, celery mousseline

七面鳥のロースト roasted turkey
ジブレットグレイビーソース、クランベリーレリッシュ、栗の実詰め、ダッチェス・
スイートポテト、グリーンピース
giblet gravy, cranberry relish, chestnut stuffing, duchess sweet potato, green peas

グリーンカレー風味の炒め物 green curry stir fry 
茄子、オイスターマッシュルーム、カリフラワー、グリーンピース、タイバジル、
ジャスミンライス
eggplant, oyster mushrooms, cauliflower, green peas, thai basil, jasmine rice

リングニパスタ linguini pasta
赤チコリ、イタリアンソーセージのラグー radicchio, italian sausage ragout

 ジャック・ペパン シェフ監修の名物料理

JACQUES PÉPIN SIGNATURE DISHES

*サーモン・シュプリーム *salmon supreme
ピラフ、チョロンソース rice pilaf, choron sauce

*サーロインステーキ *sirloin steak
認定ブラックアンガス・ビーフ、フライドポテト、ガーリックバターロゼット
certified black angus beef, french fries, garlic butter rosette

ロティサリーチキン・ハーブ衣焼き herb-crusted rotisserie chicken
マッシュポテト、ロティのジュソース mashed potatoes, jus de roti

船舶 VESSEL

年月日 MONTH ##, YEAR



ワイン WINE

おすすめのリザーブワイン
RECOMMENDED RESERVES

2016年 | フルーリエ カーヴ・ド・
ラ・プティット・フォンテーヌ
サンセール (フランス、ロワール
バレー) 56

2016 | fleuriet cave de la petite
fontaine sancerre, loire valley,
france 56

2017 | アシャヴァル・フェレール
マルベック (アルゼンチン、
メンドーサ) 79

2017 | achaval ferrer malbec,
mendoza, argentina 79



副菜 SIDE DISH

常備メニュー
ALWAYS AVAILABLE



野菜の盛り合わせ
assorted vegetables

カリフラワーのムースリヌ
cauliflower mousseline

フランクのマッシュポテト
frank's mashed potatoes

バイクド・アイダホポテト
baked idaho potato

バスマティライス basmati rice

パスタ (お好みのソース)
pasta, choice of sauce
トマト  | ジェノベーゼ  | ポロネーゼ
tomato | pesto | bolognese

安心を提供します

Put yourself in our hands

好き嫌い、苦手な食材、アレルギーな
どがありましたら、遠慮なくお申し付
けください。

Tell us about your likes, aversions
& allergies

 ラクト・オボベジタリアン (乳卵菜食)

 植物性

 ノンシュガー

*公衆衛生に関する警告：
生、もしくは十分加熱されていない肉、
鶏肉、魚介類、貝、卵を摂取すると、飲食
に起因する健康被害を引き起こすリスクがあ
ります。特に特定の疾患がある人の場合、
リスクが高くなる可能性があります。

皆さまにお楽しみいただけるよう、
主任ソムリエお勧めの本日のお料理・
ワインの組み合わせをご堪能ください。

4品+お勧め
Four courses + all suggested
グラスワイン wine by the glass
(20%割引) 20% discount

お料理・ワインの組み合わせ FOOD & WINE PAIRING

前菜 APPETIZER

*赤身マグロのたたき 胡麻仕立て *seared sesame saku tuna loin
わさび味の野菜タルタル wasabi vegetable tartare
バーム・バイ・ウィスパリング・エンジェル ロゼ (フランス、コート・ド・プロヴァンス) 10.5
the palm by whispering angel rosé, côtes de provence, france 10.5

2品目 SECOND COURSE

ブルゴーニュ産エスカルゴのベークド baked burgundy escargot
ガーリックバター garlic butter

レイモンド ヴィンヤード&セラー Rコレクション シャルドネ (カリフォルニア、モントレイ) 11
raymond vineyard & cellar r collection chardonnay, monterey, california 11

主菜 ENTRÉE

*鹿肉のメダリオン ベッパーステーキ *venison medallions au poivre
マッシュルームのピオリ、クランベリーアップル、セロリのムースリヌ
mushroom ravioli, cranberry apple, celery mousseline
ウェンテ・ヴィンヤーズ・サザンヒルズ カベルネ・ソーヴィニヨン (カリフォルニア、
リヴァモア・ヴァレー) 11.5

wente vineyards southern hills cabernet sauvignon, livermore valley,
california 11.5

デザート DESSERT


柚子風味のチョコレートムース yuzu chocolate mousse
ヘーゼルナッツのクロカント hazelnut croquant
シャトー・デ・ザルム (フランス、ソーテルヌ) 10
château des ormes, sauternes, france 10

グローバルメニュー GLOBAL CUISINE

前菜 APPETIZER

*赤身マグロのたたき 胡麻仕立て *seared sesame saku tuna loin
わさび味の野菜タルタル wasabi vegetable tartare

2品目 SECOND COURSE

お味噌汁  miso soup
わかめ、絹ごし豆腐、椎茸 wakame, silk tofu, shiitake mushrooms

主菜 ENTRÉE

*サーロインステーキのグリル テリヤキソース
*grilled teriyaki sirloin steak
オニオンリング、野菜のごま和え fried onion rings, sesame vegetables

デザート DESSERT


柚子風味のチョコレートムース yuzu chocolate mousse
ヘーゼルナッツのクロカント hazelnut croquant

アクアマール バイタリティ料理 AQUAMAR VITALITY CUISINE

前菜 APPETIZER

*赤身マグロのたたき 胡麻仕立て *seared sesame saku tuna loin
わさび味の野菜タルタル wasabi vegetable tartare
[210 / 12 / 3]

2品目 SECOND COURSE

三種ビーンズのマリネサラダ marinated three-bean salad 
レッドオニオン、クミンドレッシング red onions, cumin dressing
[180 / 11 / 5]

主菜 ENTRÉE

七面鳥のロースト roasted turkey
クランベリーレリッシュ、ダッチェス・スイートポテト、グリーンピース
cranberry relish, duchess sweet potato, green peas
[380 / 8 / 6]

デザート DESSERT

パイナップルのカルパッチョ   pineapple carpaccio
柚子シロップ、フェタの代用食材、サクロ、タジンスパイス
yuzu syrup, just like feta, pomegranate, tajine spices
[150 / 6 / 1]