

# THE JADE ROOM + GARDEN TERRACE

The Jade Room has been curated from mother nature and her seasons,  
whilst incorporating Japanese culture and traditions.

Celebrating the versatility and expressiveness of these cultures yet pushing  
the boundaries further to deliver a fusion of contemporary Japanese and  
Western influenced dishes, prepared using refined cooking techniques.

Menus could be changed due to the availability in the market.

Tom Aikens, Chef Partner  
Richard McLellan, Chef de Cuisine

FESTIVE CELEBRATION COURSE  
21-22, 24-25 December 2024

## SIX COURSE LUNCH

Iwate shiitake, Taka farm celeriac  
岩手県産椎茸、高農園の根セロリ

Turnip, potato, aged caviar, seaweed  
蕪、じゃがいも、キャビア、海藻

Amadai, kintoki carrot, yellow mustard flower  
甘鯛、金時人参、イエローマスタードフラワー

Shiojiri shamo chicken, smoked yolk, black truffle  
塩尻産軍鶏、燻製卵黄、黒トリュフ

Black mikan  
焼きみかん

Bitter chocolate, Chiba peanut, aged caviar  
ビターチョコレート、千葉県産ピーナッツ、キャビア

13500

Sommelier wine selection to pair with the 6 course lunch

Add 12000

Price includes 15% service charge and consumption tax.

表記料金には消費税とサービス料15%が含まれております。

FESTIVE CELEBRATION COURSE  
20-22, 24-25 December 2024

SEVEN COURSE DINNER

Snack  
スナック

Iwate shiitake, Taka farm celeriac  
岩手県産椎茸、高農園の根セロリ

Turnip, potato, aged caviar, seaweed  
蕪、じゃがいも、キャビア、海藻

Wagyu rib and tongue, green leek, black truffle  
和牛リブと牛タン、長葱、黒トリュフ

Amadai, kintoki carrot, yellow mustard flower  
甘鯛、金時人参、イエローマスタードフラワー

Hokkaido venison, beet, hinoki, red amaranth  
北海道産鹿肉、ビーツ、檜、レッドアマランサス

Black mikan  
焼きみかん

Jerusalem artichoke, chestnuts, brown sugar  
菊芋、栗、黒糖

22000

Sommelier discovery wine selection to pair with the 7 course dinner  
Add 18000

Sommelier discovered premium wine selection to pair with the 7 course dinner  
Add 40000

FESTIVE CELEBRATION COURSE

31 December 2024

SEVEN COURSE DINNER

Snack

スナック

Iwate shiitake, Taka farm celeriac

岩手県産椎茸、高農園の根セロリ

Turnip, potato, aged caviar, seaweed

蕪、じゃがいも、キャビア、海藻

Ishikawa sweet shrimp, horseradish, cauliflower

石川県産甘海老、西洋わさび、カリフラワー

Kinki, pumpkin, smoked cream

きんぎ、南瓜、燻製クリーム

Akaushi beef, burdock, sweet onion, black truffle

赤牛、牛蒡、玉葱、黒トリュフ

Buntan, honeyed corn, white chocolate

文旦、ハニーコーン、ホワイトチョコレート

Jerusalem artichoke, chestnuts, brown sugar

菊芋、栗、黒糖

42000

Sommelier discovered premium wine selection to pair with the 7 course dinner

Add 60000

Price includes 15% service charge and consumption tax.

表記料金には消費税とサービス料15%が含まれております。

Any food allergies should be informed to our service staff  
at the time of reservation or at the restaurant.

食物アレルギーがある方は、ご予約時または店舗にて  
サービススタッフまでお知らせくださいますようお願いいたします。

Please note that the menus are subject to change without notice.

メニュー内容や価格などは予告なく変更する場合がございます。

予めご了承ください。

105-0001 東京都港区虎ノ門 4-1-1 東京エディション虎ノ門 31 階

L31 4-1-1 Toranomom, Minato-ku, Tokyo, Japan 1050001

03 5422 1600 [www.editionhotels.com](http://www.editionhotels.com)