

## THE JADE ROOM + GARDEN TERRACE

### STARTER

Sweet shrimp, cauliflower, radish, onion sprout 甘海老、カリフラワー、ラディッシュ、オニオンズプラウト	4300
Onion custard, fermented grains, Hokkaido cheese オニオンカスタード、発酵穀物、北海道産チーズ	3600
Squid, hanabiratake, cabbage, saltwort 烏賊、ハナビラダケ、キャベツ、おかひじき	3100
Romano bean, eringi mushroom, potato, truffle ロマノ豆、エリンギ、じゃがいも、トリュフ	4100

### MAIN

Yamagata pork loin, broccoli, negi onion, sorrel 山形豚ロース、ブロッコリー、ねぎ、ソレル	5800
Akaushi beef, chestnuts, maitake 赤牛サーロイン、栗、舞茸	8000
Spanish mackerel, cucumber, cucumber flowers, tougan 鱈、胡瓜、胡瓜の花、冬瓜	5800
Shinano snowtrout, carrot, flowering rape シナノユキマス、人参、菜の花のラベ	6200
Brassica, black garlic, summer truffle アブラナ、黒ニンニク、サマートリュフ	3800

### DESSERT

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	2200
Jerusalem artichoke, chestnuts, brown sugar 菊芋、栗、黒糖	2400
Persimmon, apple, hazelnut, cheesecake 柿、林檎、ヘーゼルナッツ、チーズケーキ	2400

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.

Tom Aikens, Chef Partner  
Richard McLellan, Chef de Cuisine

SHIOJIRI SEVEN COURSE

Carp, sweet onion, mitsuba  
鯉、玉ねぎ、三つ葉

Matsumoto Ippon negi, juniper, yolk, oxalis  
松本一本葱、ジュニパー、卵黄、オキザリス

Shiitake, celeriac  
椎茸、根セロリ

Gitarou shamo chicken, Kitaakari potato, alpine leek  
ぎたろう軍鶏、きたあかりじゃがいも、行者にんにく

Shinano snowtrout, carrot, flowering rape  
シナノユキマス、人参、菜の花のラペ

Takebuchi Farm A4 Shinonome beef, chestnuts, maitake  
竹淵牧場 A4 東雲牛、栗、舞茸

Mexican marigold, fuji apple, almond  
メキシカンマリーゴールド、ふじ林檎、アーモンド

Pumpkin, pumpkin seed, pear  
南瓜、南瓜の種、梨

18000

Sommelier discovery wine selection to pair with the 7 course dinner  
Add 16000

Sommelier discovered premium wine selection to pair with the 7 course dinner  
Add 30000

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)

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。