

THE JADE ROOM

“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

FIVE COURSE

Snacks

スナック

Trombetta courgette, negi, chervil, marigold
トランペットズッキーニ、葱、チャービル、マリーゴールド

Long tail snapper, white corn, mussel, sake lees
尾長鯛、ホワイトコーン、ムール貝、酒粕

Aomori duck, peach, tsurumurasaki, red shiso
青森県産鴨肉、桃、つるむらさき、赤紫蘇

Elder flower, sake, caviar
エルダーフラワー、酒、キャビア

Green mango, hojicha, bee pollen, milk
グリーンマンゴー、ほうじ茶、ビーポーレン、ミルク

18000

Sommelier discovery wine selection to pair with the 5 course dinner
Add 13000

Sommelier premium wine selection to pair with the 5 course dinner
Add 26000

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。

SEVEN COURSE

Snacks

スナック

Trombetta courgette, negi, chervil, marigold
トランペッツズッキーニ、葱、チャービル、マリーゴールド

Pen shell, tougan, green tomato, junsai
平貝、冬瓜、グリーントマト、じゅん菜

Onion custard, bread miso, grains, Hokkaido cheese
オニオンカスタード、ブレッド味噌、大麦、北海道産チーズ

Long tail snapper, white corn, mussel, sake lees
尾長鯛、ホワイトコーン、ムール貝、酒粕

Akaushi, purple aubergine, beef tongue, asatsuki
赤牛、茄子、牛タン、浅葱

Honeyed corn cream, lemon thyme
ハニーコーンクリーム、レモンタイム

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

22000

Sommelier discovery wine selection to pair with the 7 course dinner
Add 17000

Sommelier premium wine selection to pair with the 7 course dinner
Add 34000