

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.

Tom Aikens, Chef Partner

Richard McLellan, Chef de Cuisine

STARTER

Mackerel, rhubarb, anise hyssop 鯖、ルバーブ、アニスヒソップ	3800
Trompette courgette, negi onion, curds, nasturtium トランペットズッキーニ、葱、カード、 Nastachium	3800
Spear squid, hanabiratake, cabbage, saltwort ヤリイカ、ハナビラダケ、キャベツ、おかひじき	3100
Kankan-musume corn, mussel, radish, sea vegetable 甘々娘とうもろこし、ムール貝、ラディッシュ、海藻	3100
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

MAIN

Yamagata pork loin and belly, potato, Japanese mustard 山形県産豚ロース、ばら肉、じゃがいも、小松菜	5800
Iwate guinea fowl, squash, watercress, yellow wine 岩手県産ホロホロ鳥、南瓜、クレソン、紹興酒	6800
Long tail snapper, Hyogo onion, clams, kagafuto cucumber 尾長鯛、兵庫県玉ねぎ、蛤、加賀太きゅうり	5800
Flounder, courgette, hairy crab 平目、ズッキーニ、毛ガニ	6200
Brassica, black garlic, summer truffle アブラナ、黒ニンニク、サマートリュフ	3800

DESSERT

Miyazaki mango, hojicha, sudachi 宮崎県産マンゴー、ほうじ茶、すだち	2500
Shizuoka musk melon, cucumber, green pepper 静岡県産マスクメロン、胡瓜、ピーマン	2400
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

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。

Wednesday – Friday
FOUR COURSE

Trompette courgette, negi onion, curds, nasturtium
トランペットズッキーニ、葱、カード、 Nasturtium

Spear squid, hanabiratake, cabbage, saltwort
ヤリイカ、ハナヒラダケ、キャベツ、おかひじき

Yamagata pork loin and belly, potato, Japanese mustard
山形県産豚ロース、ばら肉、じゃがいも、小松菜

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

7500

Sommelier discovery wine selection to pair with the 4 course lunch
Add 8000

Sommelier discovered premium wine selection to pair with the 4 course lunch
Add 20000

Saturday & Sunday
FIVE COURSE

Trompette courgette, negi onion, curds, nasturtium
トランペットズッキーニ、葱、カード、ナスタチウム

Spear squid, hanabiratake, cabbage, saltwort
ヤリイカ、ハナヒラダケ、キャベツ、おかひじき

Yamagata pork loin and belly, potato, Japanese mustard
山形県産豚ロース、ばら肉、じゃがいも、小松菜

Almond, lemon thyme, grapefruit
アーモンド、レモンタイム、グレープフルーツ

Shizuoka musk melon, cucumber, green pepper
静岡県産マスクメロン、胡瓜、グリーンペッパー

9800

Sommelier discovery wine selection to pair with the 5 course lunch
Add 11000

Sommelier discovered premium wine selection to pair with the 5 course lunch
Add 20000

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