

## 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

Scallop, caviar, turnip, dashi

帆立、キャビア、かぶ、出汁

Flounder, hamaguri clam, celery root, whey

平目、蛤、セロリ、ホエイ

Wagyu, maitake, turnip, spinach

和牛、舞茸、かぶ、ほうれん草

Pre-Dessert

プレデザート

Wheat Shochu baba, mandarin, jasmine tea, rice

麦焼酎ババ、マンダリン、ジャスミン茶、米

18000

Sommelier discovery wine selection to pair with the 5 course dinner

13000

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

Wood roasted celeriac carpaccio, truffle

炭火で炙った根セロリのカルパッチョ、トリュフ

Scallop, caviar, turnip, dashi

帆立、キャビア、かぶ、出汁

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

Kinmedai, veal shin, carrot, yellow wine

金目鯛、仔牛すね肉、人参、紹興酒

Aomori duck, smoked beetroot, red cabbage, amaranth  
consommé, meat radish, liver toast

青森県産鴨肉、スモークビーツ、赤キャベツ、アマランサス  
コンソメ、ラディッシュ、レバートースト

Pre-Dessert

プレデザート

Strawberry, white chocolate, basil

苺、ホワイトチョコレート、バジル

22000

Sommelier discovery wine selection to pair with the 7 course dinner

17000

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)