

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

VALENTINE DINNER  
SEVEN COURSE

Notokko shiitake, Taka farm celeriac  
のとっこしいたけ、高農園 根セロリ

Oscietra caviar, turnip, potato, seaweed  
オシエトラキャビア、蕪、ジャガイモ、海藻

Jerusalem artichoke, egg yolk, Aomori aged ham, winter truffle  
菊芋、卵黄、青森県産熟成ハム、ウインタートリュフ

Kinmedai, pumpkin, urui hosta  
金目鯛、かぼちゃ、うるい

Aomori silver duck, japanese black tea, beetroot, red cabbage, kale  
青森県産シルバーダック、和紅茶、ビーツ、赤キャベツ、ケール

Murata farm strawberry, white chocolate, pink peppercorn leaf  
村田農園 苺、ホワイトチョコレート、ピンクペッパーリーフ

Aomori apple, hazelnut, milk, lemon marigold  
青森県産りんご、ヘーゼルナッツ、ミルク、レモンマリーゴールド

26000

Sommelier discovery wine selection to pair with the 7 course dinner  
Add 13000

Sommelier discovered premium wine selection to pair with the 7 course dinner  
Add 26000

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)