MIYAZAKI CAVIAR
宮崎県産キャビア

Miyazaki Caviar 20g 宮崎キャビア 20g	27,500	Oscietra Caviar 20g オシェトラキャビア 20g	33,000
Miyazaki Caviar 30g 宮崎キャビア 30g	33,000	Oscietra Caviar 30g オシェトラキャビア 30g	41,800

APPETISER

Green Salad 3,300
Cucumber, Cherry Tomato, Marinated Olive, Grated Carrot, Raisin
Lemon Dressing
グリーンサラダ
胡瓜　チェリートマト　オリーブマリネ　人参　レーズン　レモンドレッシング

Burdock Soup 3,410
Tuna Cheek, Yuzu Pepper, Garlic, Chilli, Yuzu Marmalade
牛蒡のスープ
鮪の頬肉　柚子胡椒　ニンニク　唐辛子　柚子マーマレード

Japanese Cutlassfish 3,850
Aubergine, Semi-dried Tomato, Basil, Persimmon, Balsamic Vinegar,
Lemon, Consommé
太刀魚
茄子　ドライトマト　バジル　柿　バルサミコ　レモン　コンソメ

Kurobuta Pork Prosciutto from Kagoshima Nanshu Farm 3,960
Marinated Cucumber, Olive from Shodoshima
鹿児島県南州牧場　黒豚の生ハム
胡瓜のピクルスと小豆島産オリーブのマリネ

Caprese, "Tokyo Burrata" from SHIBUYA CHEESE STAND 5,500
High-Brix Cherry Tomato from Shizuoka, Basil, Olive
カプレーゼ　渋谷チーズスタンドの"東京ブッラータ"
静岡県産フルーツトマト　バジル　オリーブ

PASTA

White Truffle from Alba, Italy
イタリア アルバ産 白トリュフ

House-Made Tajarin, "Yumekirari" Flour from Hokkaido, Parmigiano-Reggiano 19,800
自家製タヤリン　北海道産小麦粉"ゆめきらり"　パルミジャーノレッジャーノ

Risotto, Ishikawa Carnaroli Rice, Parmigiano-Reggiano 19,800
リゾット　石川県産カルナローリ米　パルミジャーノレッジャーノ

Gragnano Spaghetti, Amatriciana 4,180
Kurobuta Pork Guanciale from Kagoshima Nanshu Farm, Pecorino Romano
グラニャーノスパゲッティ　アマトリチャーナ
鹿児島県南州牧場黒豚のグアンチャーレ　ペコリーノ・ロマーノ

Gragnano Spaghetti, Peperoncino 4,400
Momotaro Salmon, Ikura, Lemon, Jalapeño
グラニャーノスパゲッティ　ペペロンチーノ
桃太郎サーモン　イクラ　レモン　ハラペーニョ

House-Made Tagliatelle, "Yumekirari" Flour from Hokkaido 5,060
Japanese Beef Bolognaise sauce
自家製タリアテッレ　北海道産小麦粉"ゆめきらり"　国産ビーフのボロネーゼソース

All Prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.
表記料金はすべて日本円税込価格で、別途サービス料 15%を申し受けます。

MAIN DISH

Sauteed "Momotaro Salmon" from Kumamoto 5,280
Hazelnut, Spinach and Potato Puree, Unripe Grape Juice
熊本県産桃太郎サーモンのソテー
ヘーゼルナッツ　ほうれん草とじゃがいものピュレ　未熟葡萄ジュース

Monkfish 5,830
White Clam, Leek, Daikon, Tarragon
あんこう
白ミル貝　ポロネギ　大根　エストラゴン

Tokyo X Pork 5,830
Sweet Potato, Savoy Cabbage, Violet Mustard
東京 X ポーク
薩摩芋　ちりめんキャベツ　紫マスタード

Kyoto Nanatani Duck 7,040
Oyster Mushroom, Kujo Leek
京都七谷鴨
あわび茸　九条葱

Yokohama Beef 15,510
Shiitake Mushroom, Mini Button Mushroom, Maitake Mushroom
Wood Ear Mushroom, Spinach, Horseradish Cream, Momiji Leaf, Mushroom Jus
横濱ビーフ
椎茸　ミニマッシュルーム　舞茸　木耳　ほうれん草　レフォールクリーム　紅葉　茸のジュ

CHEESE

Japanese Cheese Selection 1Kind /1,200
国産チーズセレクション 3Kinds /3,600

Baked Caciocavallo from SHIBUYA CHEESE STAND 2,420
渋谷チーズスタンドのカチョカヴァッロ

DESSERT

Tiramisu 2,200
House-Made Mascarpone, Hayama Egg from Nara
Kamakura "Maison Cacao" Dark Chocolate and Cacao Powder
自家製マスカルポーネのティラミス
鎌倉"メゾンカカオ"のダークチョコレートとカカオパウダー　葉山卵

Kamakura "Maison Cacao" Dark Chocolate Terrine 2,310
Hot Grape Compote, Ricotta Ice Cream from SHIBUYA CHEESE STAND
鎌倉メゾンカカオのダークチョコレートのテリーヌ
温かい葡萄のコンポート　渋谷チーズスタンドのリコッタアイスクリーム

Ringo 2,310
Baked Apple, Sabayon, Caramel, Vanilla Ice Cream
林檎
サバイヨン　キャラメル　バニラアイス

Pear Panna cotta 2,640
洋梨のパンナコッタ

Our culinary program "Rooted in Nature" highlights locally and ethically sourced food offerings.
Diners can identify Rooted in Nature menu items by spotting the logo besides the dish description.
シャングリ・ラ ホテルズ＆リゾーツでは、料理プログラム "Rooted in Nature"の一環として、
持続可能で、倫理的に配慮された、地元の食材を提供しています。
Rooted in Nature のメニューには、のロゴが付いています。