

PIACERE

MIYAZAKI CAVIAR

Condiment and Pancake

宮崎県産キャビア
コンディメントとパンケーキ

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

APPETISER

Green Salad Japanese Lettuce "Castelfranco", Cucumber, Cherry Tomato Marinated Olive, Grated Fresh Carrot, Raisin, Lemon Dressing 国産レタス “カステルフランコ”のグリーンサラダ きゅうり チェリートマト オリーブマリネ にんじん レーズン レモンドレッシング			3,300
Kagoshima Nanshu Farm Black Pork Prosciutto Marinated Cucumber and Shodo Island Olive 鹿児島県南州牧場 黒豚の生ハム きゅうりのピクルスと小豆島産オリーブのマリネ			3,960
Grilled Black Pork Salsicca from Kagoshima Nanshu Farm White Bean from Hokkaido Murakami Farm Braised with Tomato Sauce Roasted Potato, Mustard, Rosemary 鹿児島県南州牧場 黒豚のサルシッチャ 北海道村上農場 白いんげん豆のトマト煮込み ジャがいものロースト マスタード ローズマリー			4,180
Kumamoto Amakusa Daio Chicken Wing Confit Green Garden Salad, Early Summer Kamakura Vegetable, Toyama “Senkaen” Flower, Red Wine Vinegar Dressing 熊本県天草大王 鶏手羽のコンフィ グリーンサラダ 初夏の鎌倉野菜 富山県千華園の花 赤ワインヴィネガーのドレッシング			4,180
Hokkaido Scallop Turnip, Dekopon, Bacon, Dill, Lightly Shellfish Sauce 北海道産帆立貝のグリル かぶ でこぼん ベーコン ディル 貝の軽いソース			4,730
“Tokyo Burrata” from Shibuya CHEESE STAND Shizuoka Fruit Tomato, Shodo Island Olive, Basil 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 小豆島産オリーブ バジル			5,500

PASTA

Hokkaido Murakami Farm Ripened Potato Gnocchi Black Pork Salciccia from Kagoshima Nanshu Farm, Sage, Parmigiano Reggiano 北海道村上農場の熟成じゃがいものニョッキ 鹿児島県南州牧場の黒豚サルシッチャ セージ パルミジャーノ レッジャーノ			4,400
Red Manganji Pepper Aglio Olio Gragnano Spagheffi, Jalapeno, Parsley 赤万願寺唐辛子のアーリオオーリオ グラニャーノスパゲティー ハラペーニョ パセリ			5,280
Homemade Tagliatelle Hokkaido Flour “Yumekirari” Firefly Squid, Guanciale, Fava Bean, Tomato Sauce 北海道産小麦粉“ゆめきり”の自家製タリアッテッレ 富山県産蛍烏賊 グアンチャーレ そら豆 トマトソース			5,170
Homemade Tagliatelle Hokkaido Flour “Yumekirari” Japanese Beef Ragout Sauce 北海道産小麦粉“ゆめきり” 自家製タリアッテッレ 国産牛のラグー			5,060
Fava Bean Risotto Octopus Carpaccio, Mascarpone, Pecorino Romano, Lemon そら豆のリゾット 蛸のカルパッチョ マスカルポーネ ペコリーノ ロマーノ レモン			4,950

Please inquire to our service team for the origins of our ingredients if you have any allergies & dietary requirement.
All prices are inclusive of prevailing tax in Japanese Yen and subject to 15% service charge
食材の原産地、アレルギーやご要望などについてはサービススタッフにお尋ねください。
表記料金はすべて日本税込価格で、別途サービス料 15%を申し受けます。

PIACERE

WHITE ASPARAGUS

春の輝き - ホワイトアスパラガスの至福 -

Poached White Asparagus with Own Bouillon
Hayama Egg From Nara and Guanciale, Parmigiano Reggiano

ホワイトアスパラガスのポッシェ
奈良県葉山たまごとグアンチャーレ パルミジャーノ レッジャーノ

7,700

MAIN DISH

- 63°C Cod 4,950
Radish and Lily Root, Chardonnay Cream
63°C の鱈
大根と百合根 シャルドネクリーム
-  Sauteed Kumamoto Momotaro Salmon 5,280
Hazelnut, Spinach and Potato Puree, Oregano, Lemon Butter Sauce
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ーレ オレガノ レモンバターソース
- Sea Bream 6,380
Artichoke, Mussels, Sea Asparagus, Dill
小鯛
アーティーチョーク ムール貝 シーアスパラガス デイル
- Poached French Veal 7,480
Morel Mushroom, Watercress, Potato Mousse, Madeira Wine Sauce
フランス産仔牛のポシェ
モリーユ茸 クレソン じゃがいものムース マデラソース
- Pigeon 15,400
Spinach, Celeriac, and Parsley Croquette, Liver and Thyme Sauce
フランス ラカン産鳩のロースト
ほうれん草 根セロリ パセリのクロケット レバーとタイムのソース
-  Yokohama Beef 15,400
Ripened Potato from Hokkaido Murakami Farm, Black Truffle
神奈川県産横濱ビーフ 北海道村上農場の熟成じゃがいも 黒トリュフ

CHEESE & DESSERT

-  Japanese Cheese Selection 3 Kinds / 3 種 3,520
国産チーズセレクション ワゴンサービスにて 5 Kinds / 5 種 5,280
-  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
-  Tiramisu 2,200
Homemade 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 奈良県葉山たまご
- Compoted Yamagata Cherry 2,640
Ricotta Cheese from Shibuya "CHEESE STAND" Gelato
山形県産さくらんぼのコンポート
渋谷 チーズスタンドのリコッタチーズのジェラート
- Mango Affogato 3,080
Meringue, Black Sesame, Jasmine Tea Anglaise Sauce
マンゴーのアフォガート
メレンゲのアイスクリーム 黒胡麻 ジャスミンティーのアングレーズ



Our culinary programme 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。