

IL RISTORANTE TOKYO

Course

Menù Massimo



¥18,000 (19,800)

Today's Amuse

本日のアミューズ

Bigfin Reef Squid & Bamboo Shoot Carpaccio with Caviar

アオリ烏賊と筍のカルパッチョ キャビアを添えて

Foie Gras with Peas~Dukkah Spice

フォアグラと豆 デュカ

Casarecce with Icefish & Bottarga

シラウオとからすみのカサレッチェ

Sauteed Japanese Spanish Mackerel with Endive

鱈ソテーとアンディープ

Grilled "MATSUSAKA" Beef with Kinome-Miso

松阪牛 木の芽味噌焼き 春野菜

Sea Bream "Chazuke"

鯛茶漬

Tamari Soy Sauce Monaka Ice Cream

たまり醤油の最中アイス

Strawberry & Ricotta Kadaif Wrap with Elderflower Infused Sauce

苺とリコッタのカダイフ巻き エルダーフラワーソース

Coffee / Tea

コーヒー / 紅茶

()内価格は消費税10%が含まれております。アレルギーについてはスタッフまでお尋ねください。ラストオーダーは8:00PMです。

Prices inside brackets include 10% consumption tax. Please ask our staff about any allergies. Last order is 8:00PM.

Course

Menù Premier



¥13,636 (15,000)

Today's Amuse

本日のアミューズ

Bigfin Reef Squid & Bamboo Shoot Carpaccio with Caviar

アオリ烏賊と筍のカルパッチョ キャビアを添えて

New Season Onion Soup~Cacao Nib & Onion Croquante

新玉葱のスープ カカオニブとオニオンのクロカンテ

Sauteed Japanese Spanish Mackerel with Endive

鱈ソテーとアンディープ

Grilled Beef fillet with Mozzarella & Artichoke

国産牛フィレ肉のグリル モッツアレラチーズ とアーティチョーク

Strawberry & Ricotta Kadaif Wrap with Elderflower Infused Sauce

苺とリコッタのカダイフ巻き エルダーフラワーソース

Coffee / Tea

コーヒー / 紅茶

()内価格は消費税10%が含まれております。アレルギーについてはスタッフまでお尋ねください。ラストオーダーは8:00PMです。

Prices inside brackets include 10% consumption tax. Please ask our staff about any allergies. Last order is 8:00PM.

A la carte

APPETIZERS & SALAD

前菜&サラダ

Today's Appetizer 本日の前菜	¥ 3,500(3850)
Marinated smoked salmon スモークサーモンのマリネ	¥ 3,200(3520)
Assorted prosciutto and salami 生ハムとサラミの盛り合わせ 	¥ 3,200(3520)
Pate de campagne パテ ド カンパーニュ 	¥ 3,200(3520)
Burrata cheese and fruit tomato sauce ブラータチーズとフルーツトマトソース 	¥ 3,600(3960)
Merli-melo salad from Miura 三浦野菜のメリメロサラダ	¥ 2,800(3080)
Caesar salad シーザーサラダ 	¥ 3,000(3300)
Vegetable stick from Miura district 三浦野菜のベジタブルステック	¥ 1,700(1870)
Seasonal grilled vegetables 季節の焼き野菜	¥ 2,000(2200)
Assorted cheese チーズ盛り合わせ 	¥ 2,200(2420)

()内価格は消費税10%が含まれております。Prices inside brackets include 10% consumption tax.

PASTA & SOUP

パスタ&スープ

Peperoncino with seasonal vegetables 季節野菜のペペロンチーノ (90g) 	¥ 2,200(2420)
Vongole Al nero Pasta of clams with squid ink 黒のボンゴレ (90g) いかすみを練り込んだ麺とアサリのオイルベースのパスタ 	¥ 2,500(2750)
Pasta with lobster at your favorite savor オマール海老のパスタ (90g) Please choose the sauce from below. Olive oil, tomato, cream, tomato cream 以下からソースをお選び下さい。 (オイル/トマト/クリーム/トマトクリーム)   	¥ 8,000(8800)
Braised Beef Ragù with Tendon 常陸牛のラグーパスタ (90g)   	¥ 4,000(4400)
Consommé soup with shark fin フカヒレコンソメスープ    	¥ 4,000(4400)
Corn soup コーンスープ	¥ 1,400(1540)
Bread パン各種   	¥ 800(880)

()内価格は消費税10%が含まれております。 Prices inside brackets include 10% consumption tax.
















FISH

魚料理

Grilled fresh fish 鮮魚のオープン焼き		¥ 9,000(9900)
Grilled Salmon グリルサーモン(300g)		¥ 6,000(6600)
		Half	¥ 3,600(3960)
Steamed clams and mussels with sake アサリとムール貝の酒蒸し		¥ 4,800(5280)
Fish and chips フィッシュアンドチップス	  	¥ 2,800(3,080)

MEAT

肉料理

Matsuzaka beef sirloin steak 松坂牛サーロイン(300g)	 	¥ 29,800(32780)
Japanese beef fillet steak 国産牛フィレ(300g)	 	¥ 18,000(19800)
		Half	¥ 10,000(11000)
Wagyu beef sirloin steak 黒毛和牛サーロイン(300g)	 	¥ 12,000(13200)
		Half	¥ 7,200(7920)
Seseragi pork steak 群馬県産せせらぎ豚 (300g)	 	¥ 5,500(6050)
		Half	¥ 3,500(3850)
Assorted Wagyu beef sirloin steak and seseragi pork steak 黒毛和牛サーロインと群馬県産せせらぎ豚 (300g)	  	¥ 14,000(15400)
		Half	¥ 8,400(9240)
Grilled Chicken 国産鶏のグリル (半身)		¥ 4,500(4950)
Porchetta ポルケッタ(240g)	   	¥ 5,000(5500)
		Half	¥ 3,000(3300)

VEGAN FOOD

ビーガンメニュー

Seasonal grilled vegetables 季節の焼き野菜	¥ 2,000(2200)
Nachos with soy meat 大豆ミートナチョス	¥ 2,000(2200)
Vegetable stick from Miura district 三浦野菜のベジタブルステック	¥ 1,700(1870)
Peperoncino with seasonal vegetables 季節野菜のパペロンチーノ (90g) 	¥ 2,200(2420)
Vegetable burger for vegan ビーガンバーガー 	¥ 3,000(3300)
Corn soup コーンスープ	¥ 1,400(1540)
Fruit platter フルーツ盛り合わせ	¥ 3,500(3850)

DESSERT

デザート

Today's Dessrt 本日のデザート   	¥ 1,700(1870)
Brulee with Kyoto-style miso 西京味噌ブリュレ  	¥ 1,500(1650)
Tiramisu ティラミス   	¥ 1,400(1540)
Gelato (Vanilla, Matcha, Mango) ジェラート各種 (バニラ/抹茶/マンゴー)  	¥ 1,200(1320)

()内価格は消費税10%が含まれております。Prices inside brackets include 10% consumption tax.