

THE TOKYO CUISINE

15,000円 [税込 16,500円]

彩り豊かなスタンダードコース

真鯛とカラスミのサラダ仕立て

ポルチーニのクリームスープ

鱸のロースト 蕪のピューレと九条葱ソース

ローストビーフ ジャポネソース

赤い果実の紅茶マリネ バニラパンナコッタ

*季節、天候、市場の状況により内容が一部変わる場合、同水準のものを仕入れてご提供することがございます。*別途、サービス料(15%)がかかります。





真鯛とカラスミのサラダ仕立て

新鮮な真鯛をカルパッチョに 色鮮やかな野菜とともに



ポルチーニのクリームスープ

凝縮したポルチーニのスープに香り高いトリュフを組み合わせ



鱸のロースト 鰻のピューレと九条葱ソース

ふんわりと焼き上げた鱸
甘味を引き出した鰻のソースと九条葱のアクセント



ローストビーフ ジャポネソース

お肉本来の旨みを愉しめる伝統のローストビーフ



赤い果実の紅茶マリネ バニラパンナコッタ

特製のフレーバーティーでマリネしたイチゴやフランボワーズ パンナコッタとともに

THE TOKYO CUISINE

17,000円 [税込 18,700円]

フレンチの技巧に和のエッセンスを加えた五感で愉しむコース

生ハムとゼッポリーネ シーフードタルタル
フォアグラと柚子の最中

海の幸のクリームスープ パイ包み

真鯛のポワレ
焼きリゾットとトレビスのサラダ カラスミ添え

江戸甘味噌香る牛肉の煮込み

バナナのパルフェグラッセ チェリーソースとピスタチオのサバイヨン

*季節、天候、市場の状況により内容が一部変わる場合、同水準のものを仕入れてご提供することがございます。*別途、サービス料(15%)がかかります。





生ハムとゼッポリーネ シーフードタルタル
フォアグラと柚子の最中

西洋の味わいを愉しめる三種の前菜



海の幸のクリームスープ パイ包み

ホテル椿山荘東京の定番 海の幸の旨みがつまったクリームスープ



真鯛のポワレ
焼きリゾットとトレビスのサラダ カラスミ添え

香ばしく焼き上げた真鯛
鯛の出汁で炊いた焼きリゾットとともに



江戸甘味噌香る牛肉の煮込み

ほろりと溶ける牛肉の煮込み 香り立つ江戸味噌をほんのり効かせて



バナナのパールフェグラッセ チェリーソースとピスタチオのサバイヨン

ピスタチオと二種のチェリーの香りがさわやかなパールフェ

THE TOKYO CUISINE

19,000 円 [税込 20,900 円]

和と洋のマリアージュが織りなす彩り豊かなお料理を心ゆくまでお楽しみいただけるオリジナルコース
ホテル椿山荘東京に代々伝わる名物料理をはじめ旬の食材を取り揃えました

鱈とピーツのムース タルト仕立て 鰯のカルパッチョ
ヒオウギ貝のグラタン オレンジソースのアクセント クリームチーズの大葉巻きと季節の野菜フリット

濃厚なフォアグラフランと茄子の炊き合わせ

甘鯛の鱗焼きと真鯛のポワレ 出汁トマトソース

国産牛ローストビーフ 金山寺味噌ソース

鯛茶漬

柚子とマスカルポーネのムースリース 洋梨のコンポートとハーブのソルベ

*季節、天候、市場の状況により内容が一部変わる場合、同水準のものを仕入れてご提供することがございます。*別途、サービス料(15%)がかかります。*米は国内産です。



THE TOKYO CUISINE

19,000 円 [税込 20,900 円]



鱈とビーツのムース タルト仕立て 鰯のカルパッチョ
ヒオウギ貝のグラタン オレンジソースのアクセント クリームチーズの大葉巻きと季節の野菜フリット

ヒオウギ貝 鰯 旬の食材を盛り込んだ四種の前菜



国産牛ローストビーフ 金山寺味噌ソース

お肉本来の旨みを愉しめる伝統のローストビーフ

鯛茶漬

たっぷりの生カラスミと新鮮な真鯛
香り豊かなお出汁とともに



濃厚なフォアグラフランと茄子の炊き合わせ

和洋の技法を合わせたホテル椿山荘東京ならではの組み合わせ
味わい深いフォアグラフランを季節のお出汁と柔らかな茄子とともに



甘鯛の鱗焼きと真鯛のボワレ 出汁トマトソース

香ばしく焼き上げた甘鯛とふっくらと仕上げた真鯛
菊葉の白和えとトマトの甘さ お出汁の香るソースとともに



柚子とマスカルポーネのムースリース
洋梨のコンポートとハーブのソルベ

やわらかくコンポートした洋梨と
二種のハーブをブレンドしたソルベ
軽さのあるマスカルポーネと
さわやかな柚子のピールと果汁で仕上げたムースリース

THE TOKYO CUISINE

21,000円〔税込 23,100円〕

アミューズからデザートまでひと皿ごとに驚きや発見に満ち溢れたとおきのコース
季節を感じる旬の食材とともにホテル椿山荘東京オリジナル料理を存分にお楽しみいただけます

さつまいものデクリネゾン ～様々な味わい～

鮭のミルフィーユ 蕪のムース 鰯とキャビアのコンディメント
フォアグラムースの最中 金目鯛の昆布締め 海老のカダイフ巻き

米茄子の鳴炊き 合鴨ロースの醤油煮 葱の香り

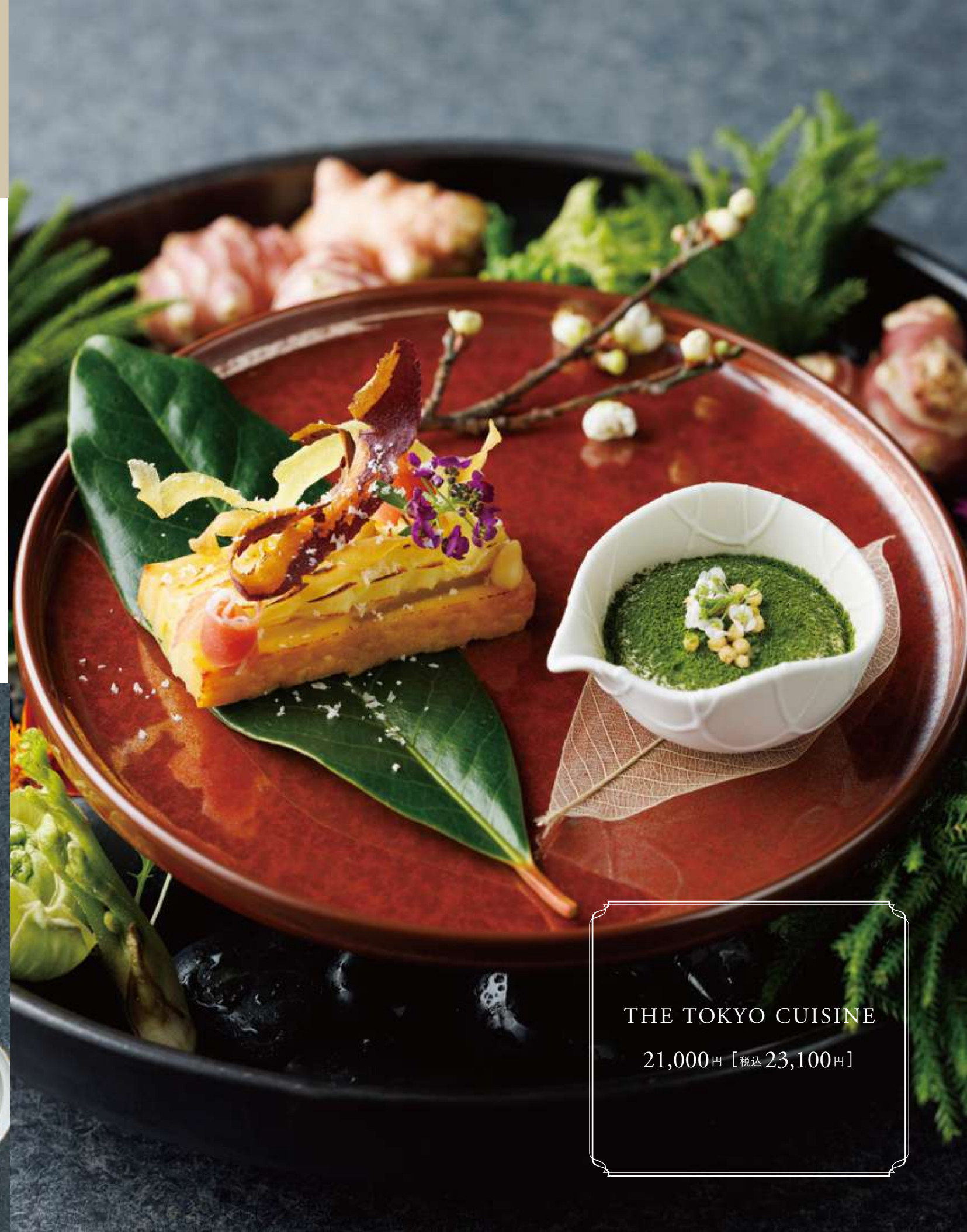
カナダ産オマール海老の西京味噌焼き ミックスリーフ添え

国産牛サーロインステーキ 出汁醤油 山葵

蟹の餡かけご飯

抹茶と栗のモンブラン仕立て 温州みかんのソルベとエルダーフラワーとシトラスジュレ

*季節、天候、市場の状況により内容が一部変わる場合、同水準のものを仕入れてご提供することがございます。*別途、サービス料(15%)がかかります。*米は国内産です。



THE TOKYO CUISINE

21,000円〔税込 23,100円〕



さつまいものデクリネゾン
～様々な味わい～

余すことなくさつまいもの魅力を詰め込んだおふたりからのおもてなし
揚げ 蒸し 焼きなど調理法を駆使した逸品



鮭のミルフィーユ 燕のムース 鰯とキャビアのコンディメント
フォアグラムスの最中 金目鯛の昆布締め 海老のカダイフ巻き

鮭 金目鯛 海老のカダイフ巻き 旬の食材を味わう五種の前菜



国産牛サーロインステーキ 出汁醤油 山葵

厳選した国産牛サーロインステーキ 特製の出汁醤油と山葵とともに



米茄子の鳴炊き 合鴨ロースの醤油煮 葱の香り

ホテル椿山荘東京名物「米茄子の鳴炊き」
ロゼ色に仕上げた合鴨ロースをのせて



カナダ産オマール海老の西京味噌焼き
ミックスリーフ添え

オマール海老 茸の入った西京味噌ソースで香ばしく焼き上げて



蟹の餡かけご飯

たっぷりの蟹を使った餡かけご飯 深みのある蟹味噌とともに



抹茶と栗のモンブラン仕立て
温州みかんのソルベとエルダーフラワーとシトラスジュレ

ほろ苦く濃厚な抹茶と豊かな味わいのマロングラッセ
さわやかな香りのエルダーフラワーと合わせた温州みかんのソルベ

THE TOKYO CUISINE

23,000円〔税込 25,300円〕

選りすぐりの海と山の幸とともに旬の味わいを存分に愉しめる贅沢なコース
お祝いの席にふさわしい豪華な食材をふんだんに盛り込みました
ホテル椿山荘東京を代表する伝統と革新のお料理をご堪能ください

ふぐの焼き霜造り 〜白椿に見立てて〜

鰯大根 木の芽の香り 幸えびのフラン フォアグラ金柑
穴子ちりめん山椒 数の子と昆布と海老真丈のフリット ズワイ蟹と帆立の黄身酢仕立て

米茄子の鳴炊き フカヒレと葱の香り

伊勢海老の西京味噌焼きと鮑のバイ包み

黒毛和牛ステーキ 自家製万願寺ソース

本鮪といくら黒米ご飯

デザートアソート「七季」

*季節、天候、市場の状況により内容が一部変わる場合、同水準のものを仕入れてご提供することがございます。*別途、サービス料(15%)がかかります。*米は国内産です。



THE TOKYO CUISINE

23,000円〔税込 25,300円〕



ふぐの焼き霜造り
～白椿に見立てて～

祝宴のはじまりを白椿の開花とともに
ふぐの焼き霜造りを囲む蕪を広げていく様子が心躍る一品



鰯大根 木の芽の香り 幸えびのフラン
フォアグラ金柑 穴子ちりめん山椒
数の子と昆布と海老真丈のフリット ズワイ蟹と帆立の黄身酢仕立て

フォアグラ金柑 ズワイ蟹 鰯大根
旬の食材をふんだんに盛り込んだ味わい深い六種の前菜



黒毛和牛ステーキ 自家製万願寺ソース

とろけるような食感ときめ細かい黒毛和牛
旬を迎えた季節の野菜と自家製万願寺ソースを添えて



米茄子の鳴炊き フカヒレと葱の香り

ホテル椿山荘東京名物「米茄子の鳴炊き」
味わい深いお出汁とコクのあるコンソメスープでフカヒレを煮含めて
柚子と葱油をアクセントに



伊勢海老の西京味噌焼きと鮑のパイ包み

香ばしい伊勢海老の西京味噌焼きと
磯香る鮑のパイ包みを盛り合わせに



本鮪といくらの黒米ご飯

本鮪といくらをふんだんに盛り付け 香り高い特製醤油とともに



オプション

または 鮪寿司 真鯛 イカと雲丹の黒米握り 変わり寿司三種

「THE TOKYO CUISINE」でしか味わえない変わり寿司三種の盛り合わせ
※プラス 800 円（税込 880 円）で変更いただけます。

デザートアソート「七季」

パンナコッタと金木犀のジュレ 紅茶のチョコレート カヌレ
抹茶のティラミス キャラメルとリンゴのタルト

定番の西洋菓子 五種のプチフル
お好みて愉しめる卓上ビュッフェスタイル



THE TOKYO CUISINE

25,000円 [税込 27,500円]

日本料理やフランス料理といった垣根をこえて生まれた THE TOKYO CUISINE
「伝統 四季 融合 品質として創造」5つのエッセンスがふんだんに愉しめるコース
おふたりの大切なゲストの記憶に刻まれるスペシャリテの数々をご堪能ください

季節のお造り「THE TOKYO CUISINE」のおもてなし

伝統のダブルコンソメ ホテル椿山荘東京のスモークサーモン
牡丹海老 穴子ちりめん山椒 鮑の柔らか煮 甘鯛鱗揚げ 数の子と昆布 旬野菜のフリット

米茄子の鳴炊き 蟹と酢橘のアクセント

オマール海老のポシェ アメリケーヌと酒粕のヴァンプランソース

ホテル椿山荘東京のスペシャリテ 黒毛和牛とアッシパルマンティエ 江戸甘味噌仕立て

フカヒレステーキご飯

柚子香るスフレグラッセ

*季節、天候、市場の状況により内容が一部変わる場合、同水準のものを仕入れてご提供することがございます。*別途、サービス料(15%)がかかります。*米は国内産です。



THE TOKYO CUISINE

25,000円 [税込 27,500円]



季節のお造り「THE TOKYO CUISINE」のおもてなし

彩り豊かな旬の食材で表現するおもてなしのひと皿



伝統のダブルコンソメ ホテル椿山荘東京のスモークサーモン
牡丹海老 穴子ちりめん山椒 鮑の柔らか煮
甘鯛鱗揚げ 数の子と昆布 旬野菜のフリット

THE TOKYO CUISINE のスペシャルティを盛り込んだ六種の前菜



ホテル椿山荘東京のスペシャルティ 黒毛和牛とアッシパルマンティエ 江戸甘味噌仕立て

黒毛和牛のボワレとボルチーニ茸のフランに味わい深い江戸甘味噌のエッセンス THE TOKYO CUISINE スタイル



米茄子の鳴炊き 蟹と酢橘のアクセント

ホテル椿山荘東京名物「米茄子の鳴炊き」
厳選した風味高い蟹に酢橘を効かせさわやかに仕上げた至極の逸品



オマール海老のポシェ アメリケーヌと酒粕のヴァンブランソース

オマール海老 酒粕が隠味のクリーミーなソースと
ハーブ香る甲殻類ソースのマリアージュ



フカヒレステーキご飯

コラーゲンたっぷりの肉厚なフカヒレステーキ
上品なスープと花穂を添えて



柚子香るスフレグラッセ

やさしく柚子が香るスフレグラッセ
味の変化と余韻を愉しむひと皿

*デザートアソート「七季」に変更可能でございます。

THE TOKYO CUISINE

25,000円 [税込 27,500円]

厳選した食材を取り揃え VIP からも愛され続けた
レストラン「カメリア」のスペシャリテの数々がホテル椿山荘東京を象徴するコース
代々伝わる伝統の味や新たに生まれた革新のお料理で満ち足りたひと時をご堪能ください

雲丹 蟹 カリフラワービュレ 甲殻ジュレとともに

ホテル椿山荘東京のスモークサーモン キャビアを添えて

フォアグラのロワイヤル 黒トリュフの香り

伝統のダブルコンソメ 1957

伊勢海老のテルミドール 二種のテイストで

黒毛和牛のローストビーフ グレイビーソース

グランマニエのスフレグラッセ

*季節、天候、市場の状況により内容が一部変わる場合、同水準のものを仕入れてご提供することがございます。*別途、サービス料(15%)がかかります。



THE TOKYO CUISINE

25,000円 [税込 27,500円]



雲丹 蟹 カリフラワービュレ 甲殻ジュレとともに

カリフラワーの甘みが雲丹とズワイ蟹の味わいを引き立てる一品



ホテル椿山荘東京のスモークサーモン
キャビアを添えて

ホテル椿山荘東京名物のスモークサーモン
彩り豊かな野菜と三種のソースとともに



伊勢海老のテルミドール 二種のテイストで

伊勢海老 贅沢に一尾丸ごと焼き上げた定番テルミドール



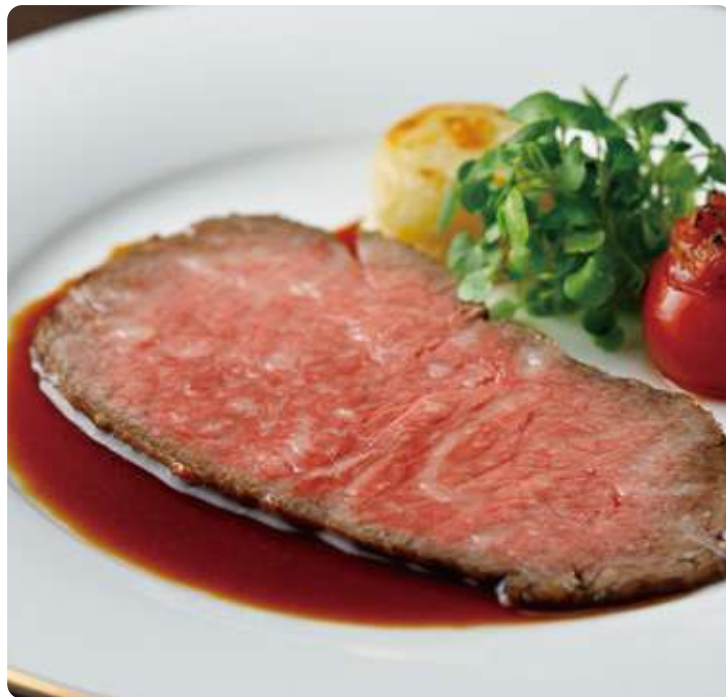
フォアグラのロワイヤル 黒トリュフの香り

やわらかく仕上げたフォアグラの洋風茶碗蒸し トリュフで贅沢に



伝統のダブルコンソメ 1957

ホテル椿山荘東京に代々伝わる肉の旨みを丹念に引き出した逸品



黒毛和牛のローストビーフ グレイビーソース

あえて銘柄を指定せず時々の一番良い黒毛和牛を厳選
焼き方にこだわり和牛の旨みを凝縮させた伝統のローストビーフ

*10名様以下の場合は「黒毛和牛フィレ肉のステーキ メートル・ド・テル風」をご用意いたします。



グランマニエのスフレグラッセ

ほろ苦いキャラメルとオレンジリキュールが香る
口当たり軽やかな冷製スフレグラッセ

*デザートアソート「七季」に変更可能です。

THE TOKYO CUISINE

21,000円 [税込 23,100円]

ひと皿ひと皿の美味しさや彩りはそのままに8大アレルギーを一切使用しないコース
ホテル椿山荘東京に代々伝わる名物料理をはじめ旬の食材を取り揃えました

真鯛のフリット 柑橘の香り

鮫肝と紅葉おろし 鰯のカルパッチョ 九条葱ソース 湯葉豆腐
鱈の西京焼き 鰯の手毬寿司 海藻キャビア

米茄子の鳴炊き フカヒレと柚子の香り

甘鯛の鱗焼き 鮑と米醤油ソース

国産牛サーロインステーキ ヴィーガンフォアグラ トリュフ塩

鯛と穴子の炙り茶漬け

ソイミルクのストロベリームース 洋梨のコンポートとハーブのソルベ

*季節、天候、市場の状況により内容が一部変わる場合、同水準のものを仕入れてご提供することがございます。*別途、サービス料(15%)がかかります。*米は国内産です。





真鯛のフリット 柑橘の香り

さわやかに香る柑橘とふっくらとした真鯛をお出汁のジュレとともに



鮫肝と紅葉あろし 鯛のカルパッチョ 九条葱ソース 湯葉豆腐
 鯖の西京焼き 鯛の手毬寿司 海藻キャビア

鯛の手毬寿司 鯖の西京焼き 鯛のカルパッチョ
 旬の魚介を味わう五種の前菜



米茄子の鳴炊き フカヒレと柚子の香り

ホテル椿山荘東京名物「米茄子の鳴炊き」
 食べ応えのあるたっぷりのフカヒレと柚子のアクセント



甘鯛の鱗焼き 鮑と米醤油ソース

香ばしい甘鯛の鱗焼き 柔らかく蒸しあげた鮑と米醤油ソースとともに



国産牛サーロインステーキ ヴィーガンフォアグラ トリュフ塩

国産牛サーロインをステーキにヴィーガンフォアグラを添え
 香り高いトリュフ塩とご一緒に



鯛と穴子の炙り茶漬け

新鮮な真鯛と穴子の白焼きを 味わい豊かなお出汁とともに



ソイミルクのストロベリームース 洋梨のコンポートとハーブのソルベ

フランボワーズが香る美しいムース
 やわらかくコンポートした洋梨と二種のハーブをブレンドしたソルベ