

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

スープパルマンティエ〔3月～5月〕／パリソフール〔6月～8月〕

スズキのロースト グリーントマトソース

オーストラリア産ローストビーフ 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。





真鯛とカラシミのサラダ仕立て

新鮮な真鯛をカルパッチョに 色鮮やかな野菜とともに



スープパルマンティエ [3月～5月] / パリソワール [6月～8月]

ジャガイモの温製スープ [3月～5月] ジャガイモの冷製スープ [6月～8月]



スズキのロースト グリーントマトソース

香ばしく焼き上げたスズキ
柚子胡椒のアクセントでさわやかに



オーストラリア産ローストビーフ 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

オマールコンソメのロワイヤル 鰻のフリット 和風タルタル
鰹のタタキ 九条葱ソース

海の幸のクリームスープ パイ包み

真鯛のポワレ 焦がしバターソース

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。





オマールコンソメのロワイヤル 鰹のフリット 和風タルタル
鯉のタタキ 九条葱ソース

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 焦がしバターソース

香ばしく焼き上げた雑穀リゾットと
旬の真鯛を焦がしバターソースで



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 香り立つ江戸甘味噌をほんのり効かせて



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

ピスタチオと二種のチェリーの香りがさわやかなパルフェ

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

蛤のブルギニヨン／トマトと筍のタルト 西京味噌と木の芽の香り
鰯のカルパッチョ 九条葱ソース／クリームチーズの大葉巻きと旬野菜のフリット

米茄子の鳴炊き 金華ハムと柚子の香り

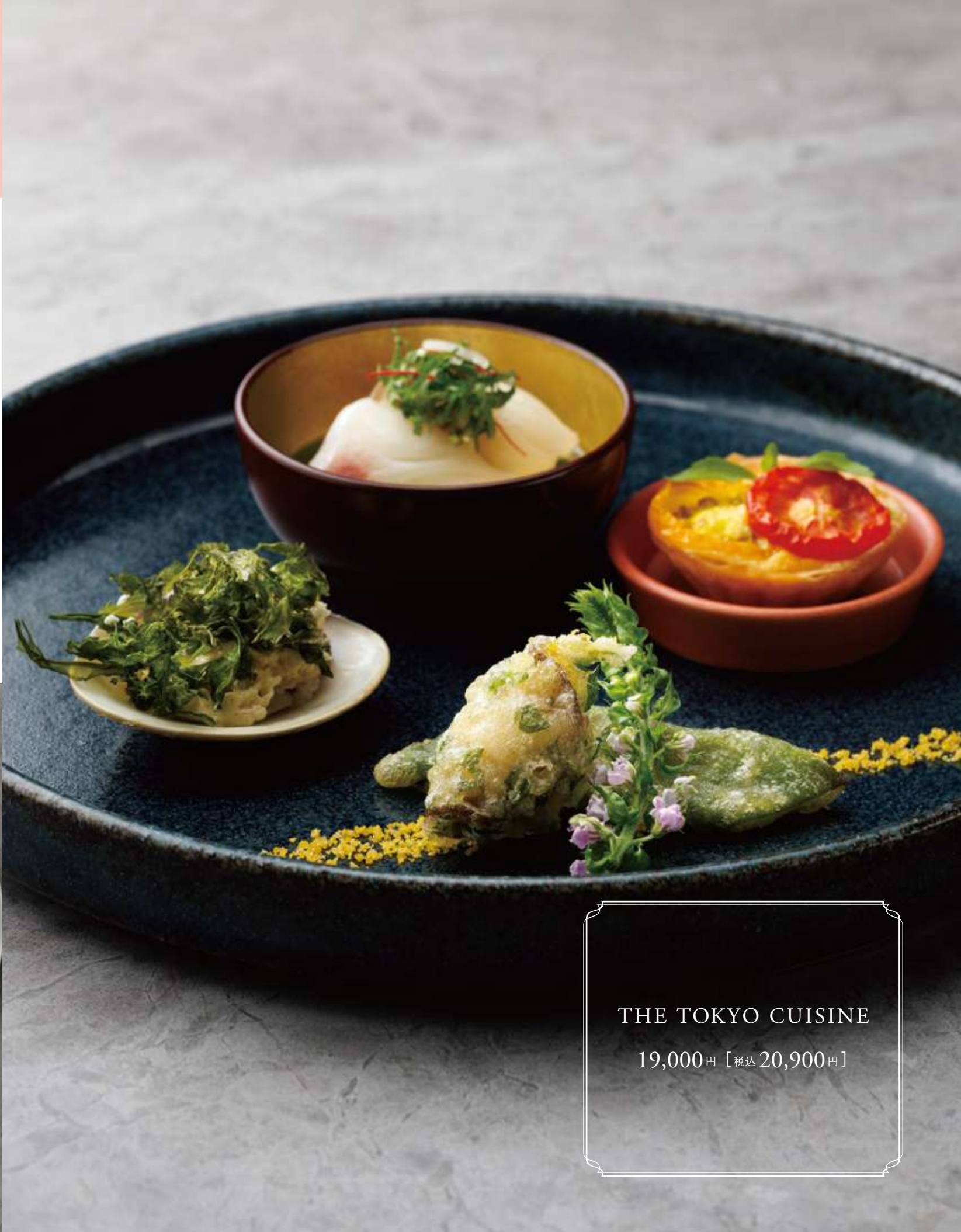
甘鯛の鱗焼きと真鯛のポワレ 出汁トマトソース

国産牛ローストビーフ 金山寺味噌ソース

鯛茶漬

シトロンとピスタチオのムースリズ／ライチジュレとベリーコンポート ココナッツライチのソルベ

*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]



蛤のブルギニヨン／トマトと筍のタルト 西京味噌と木の芽の香り／鰯のカルパッチョ 九条葱ソース
クリームチーズの大葉巻きと旬野菜のフリット

蛤 トマト 筍 和洋の一皿
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



鯛茶漬け

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



米茄子の鳴炊き 金華ハムと柚子の香り

ホテル椿山荘東京名物「米茄子の鳴炊き」
金華ハムを削り入れ、食べる毎に風味、味わいが変化していく新たな組み合わせ



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
トマトの甘さとお出汁香るソースとともに



シトロンとビスタチオのムースリース
ライチジュレとベリーコンポート
ココナッツライチのソルベ

さわやかな酸味のレモンクリームと
芳醇な甘みのビスタチオをムースリースに
甘さと酸味を感じられるベリーのコンポート
ライチのジュレとソルベとともに

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

彩りトマトのアンサンブル

小鮎の磯辺揚げ／甘鯛の鱗揚げと旬野菜のフリット
鰯のカルパッチョ／枝豆のムース／真鯛の握り寿司

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

鰻カラスミ茶漬け

パッションフルーツとココナッツのムース／桃とローズのジュレ ヨーグルトソルベ

*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

21,000円〔税込 23,100円〕



彩りトマトのアンサンブル

彩り豊かに様々なトマトとブラータチーズをカプレーゼに
祝福にふさわしいおもてなしの一皿



小鮎の磯辺揚げ／甘鯛の鱗揚げと旬野菜のフリット
鰯のカルパッチョ／枝豆のムース／真鯛の握り寿司

甘鯛 小鮎 鰯 旬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

シンプルに焼き上げ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 西京味噌ソースで香ばしく焼き上げて



鰻カラスミ茶漬け

鰻のお茶漬けを THE TOKYO CUISINE スタイルに



パッションフルーツとココナッツのムース
桃とローズのジュレ ヨーグルトソルベ

ココナッツのムースとパッションフルーツの組み合わせ
桃 ローズジュレ ヨーグルトソルベとともに

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

貝の浜焼き 雲海仕立て

幸えびとオクラの和風ジュレ キャビア添え／小鮎の磯辺揚げ／甘鯛鱗揚げと烏賊鳴門フリット
鰹のタタキ 九条葱ソース／ホワイトアスパラガスのムース／金目鯛の炙り寿司（3～5月）・縞鯨の炙り寿司（6～8月）

米茄子の鳴炊き フカヒレ 柚子の香り

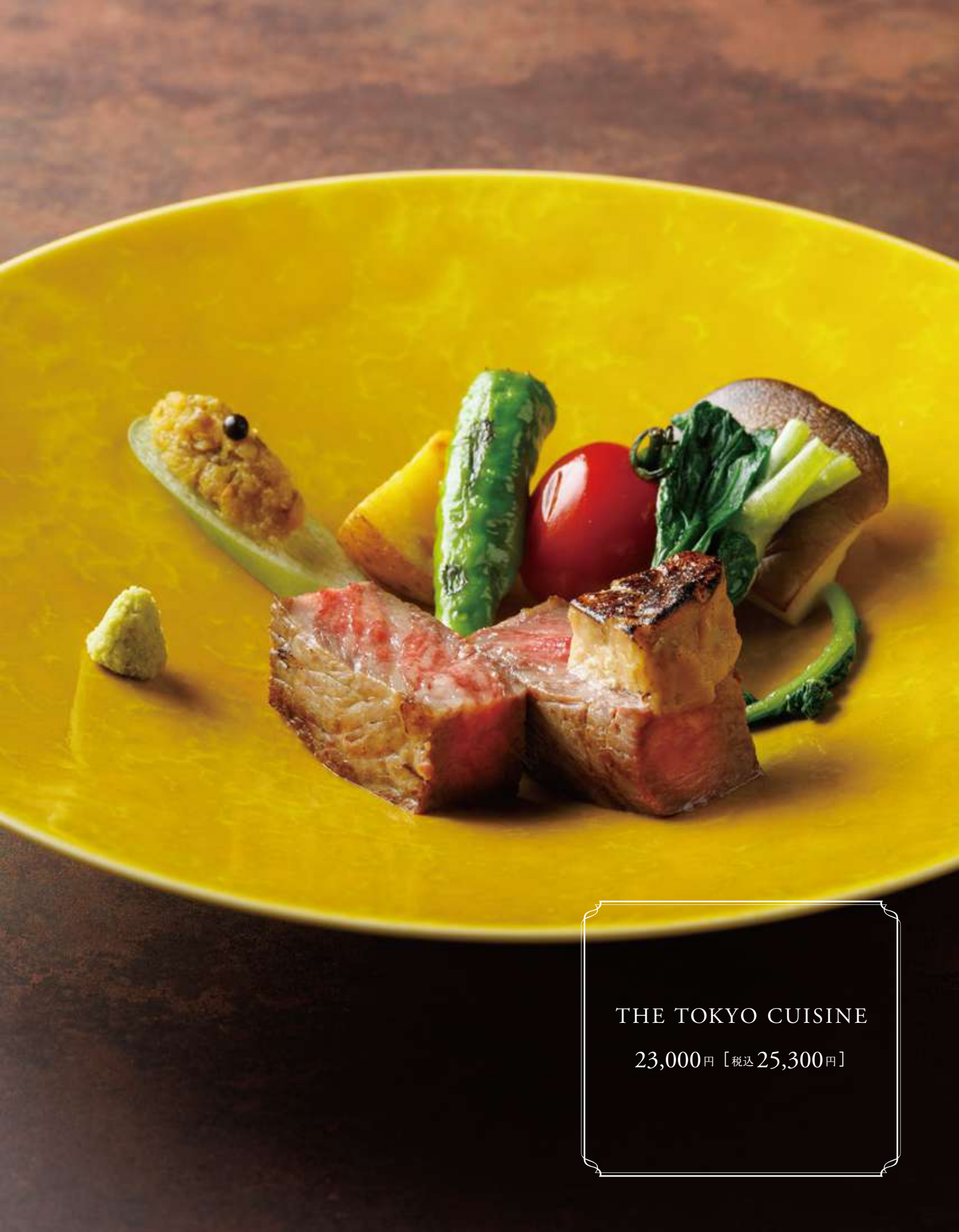
伊勢海老の西京味噌焼きと鮑のパイ包み

黒毛和牛ステーキ 自家製万願寺ソース

本鮪といくらの黒米ご飯

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]



貝の浜焼き 雲海仕立て

THE TOKYO CUISINE スタイルの貝の浜焼き
祝宴のはじまりを彩る驚きの一皿



幸えびとオクラの和風ジュレ キャビア添え／小鮎の磯辺揚げ
甘鯛鱗揚げと烏賊鳴門フリット／鰹のタタキ 九条葱ソース
ホワイトアスパラガスのムース
金目鯛の炙り寿司(3～5月)・縞鯨の炙り寿司(6～8月)

小鮎 鰹 金目鯛 縞鯨
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に
旬を迎えた季節の野菜 自家製万願寺ソースを添えて



米茄子の鳴炊き フカヒレ 柚子の香り

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て



本鮭といくらの黒米ご飯

本鮭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 変わり寿司三種 鮭 真鯛 穴子

漬け卵黄と鮭をはじめ変わり寿司ならではの組み合わせ
※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」
ベイクドチーズケーキ マカロン カヌレ シューフランボワーズ

定番の西洋菓子 四種のプチフル
ホテル椿山荘東京の庭園の七季に見立てたアフタヌーンティースタイル



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 70 周年にふさわしい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／甘鯛鱗揚げと烏賊鳴門 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贅沢なスペシャリテ 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
甘鯛鱈揚げと烏賊鳴門 旬野菜のフリット

THE TOKYO CUISINE のスペシャルリテを盛り込んだ六種の前菜



ホテル椿山荘東京の贅沢なスペシャルリテ 黒毛和牛とアッシパルマニティエ 江戸甘味噌仕立て

黒毛和牛のボワレとポ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 STYLE



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 アメリカズと酒粕のヴァンブランソース

オマール海老 酒粕が隠し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 カリフラワーピューレ 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



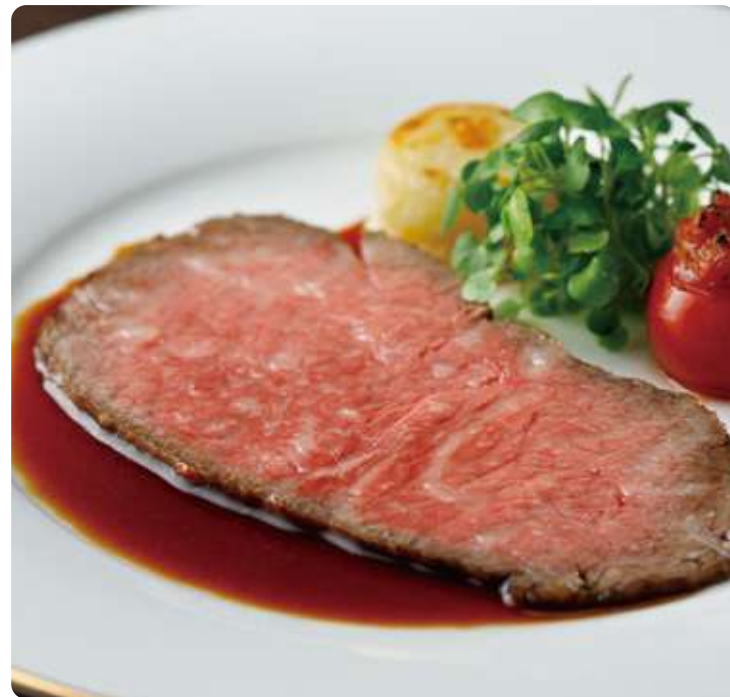
フォアグラのロワイヤル 黒トリュフの香り

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7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

鯉のタタキ(米醤油)／鰻の大葉巻と旬野菜の天ぷら／小鮎のフリット(米粉)
冬瓜含め煮 じゅんさい／鯖の手毬寿司 海藻キャビア

米茄子の鳴炊き(米醤油) 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 ココナッツライチソルベとライチのジュレ

*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。





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



鯉のタタキ(米醤油) / 鰻の大葉巻と旬野菜の天ぷら / 小鯛のフリット(米粉)
冬瓜含め煮 じゅんさい / 鮭の手毬寿司 海藻キャビア

鮭の手毬寿司 小鯛の磯辺揚げ 鯉のタタキ
旬の魚介を味わう五種の前菜



米茄子の鳴炊き(米醤油) 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

国産牛サーロインステーキにヴィーガンフォアグラ添え 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 ココナッツライチソルベとライチのジュレ

フランボワーズが香る美しいムース
瑞々しいメロンとライチ香るグラスデザート