

## 【Dinner】



期間：2026年4月20日（月）～2026年7月8日（水）

20th Apr. 2026 ~ 8th Jul. 2026

※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料（15%）を加算させていただきます。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

\*All prices include consumption tax, and subject to 15% service charge.

\*Please be advised that menu is subject to change on availability.

# Forbes2026 4つ星獲得記念コース

※前日12:00 NOONまでの事前予約制



## Benvenuto アミューズ

---

Today's starter  
最初の一皿

## Antipasto 前菜

---

Cherry Leave marinated Red Sea Bream Carpaccio Caviar and Trout Egg Arpeggio  
桜の葉でマリネした真鯛のカルパッチョ キャビアと鱒の卵のアルペッジョ

## Primo Piatto パスタ

---

Tokyo Beef Agnolotti Giardino Prima Estate  
東京ビーフのアニョロッチェ ジャルディーノ・プリマ・エスターテ

## Pesca 魚料理

---

Lobster and Chicken Mousseline with a hint of Citrus  
オマール海老と鶏肉のムスリーヌ 柑橘の香り

## Carne 肉料理

---

Diavola spiced Wagyu Beef Fillet Red Wine Glazed Onions  
和牛フィレ肉のディアブル風 玉葱の赤ワイン煮

---

Pane パン / Dolce デザート / Caffè コーヒー

¥13,500

# Fiore

— フィオーレ —

## Antipasto 前菜

---

Veal Insalata with a hit of whole grain mustard  
仔牛のインサラータ 粒マスタードのアクセント

## Primo Piatto パスタ

---

Aglio Olio e Peperoncino with Herring and Tomat  
鯧とトマトのアーリオ・オーリオ・エ・ペペロンチーノ

## Pesca 魚料理

---

Today's Fish with Scallop cream sauce  
本日のお魚 帆立貝のジュのクリームソース

## Carne 肉料理

---

Please choose one 1~3よりお選びください

1. Lamb shoulder confit with Cardamom and Citrus  
仔羊肩肉のコンフィ カルダモンと柑橘の香り
2. Beef Tagliata with Salsa Balsamica (+ ¥1,500)  
牛肉のタリアータ サルサ・バルサミカ(+ ¥1,500)
3. Grilled Wagyu Beef Fillet with Salsa Pepe Verde (+ ¥3,500)  
和牛フィレ肉のグリリアータ サルサ・ペペ・ベルテ(+ ¥3,500)

---

Pane パン / Dolce デザート / Caffè コーヒー

¥9,500

## Aperitivo

### 最初の一皿

Marinated Olives オリーブマリネ	¥800
Mixed Nuts ミックスナッツ	¥1,200
French Fries フライドポテト	¥1,200
Ciliegio style Pickles ピクルス	¥850
Dry Cured Ham Jerky 生ハムジャーキー	¥1,200
5 types of Cheese チーズ 5 種類盛り合わせ	¥3,200
3 types of Cheese チーズ 3 種類盛り合わせ	¥1,800

## Antipasto

### 前菜

Combination Salad コンビネーションサラダ	¥2,600	Half Size	¥1,300
Caesar Salad シーザーサラダ	¥2,600	Half Size	¥1,300
Caesar Salad with Ham Jerky シーザーサラダ 生ハムチップのアクセント	¥3,000	Half Size	¥1,500
Caprese with Burrata Cheese and Basil Gelato, Ciliegio Style ブルラータチーズとバジルのジェラートのカプレーゼ チリエージョスタイル	¥2,800		
Assorted Ham and Salami アフエッタート・ミスト " ハム・サラミ 3 種盛り合わせ	¥3,000		
Smoked Salmon スモークサーモン	¥2,800		
Hummus Insalata フムスと豆のインサラータ	¥2,800		
Minestrone Soup ミネストローネスープ	¥1,800	Half Size	¥900
Soy Corn Soup 豆乳コーンスープ	¥1,600		

## Pizza

### ピザ

Margherita マルゲリータ	¥3,000
Qutattro Formaggi クワトロ・フォルマッジ	¥3,600
Salami サラミピザ	¥3,300

## Light Meal

### 軽食

BLT Sandwich with French Fries BLT サンドウィッチ フライドポテト添え	¥2,800
Assortment Bread パン4種類盛り合わせ	¥800

## Pasta & Risotto

### パスタとリゾット

\* グルテンフリーのパスタをご希望の方は、スタッフまでお声がけください。

(Gluten free pasta is available upon request.)

Parmesan Cheese Risotto パルミジャーノ・レッジャーノチーズのリゾット オリーブオイルと共に	¥2,800
Cabbage, Sakura Shrimp and Anchovy キャベツと桜えびとアンチョビのラグーソース	¥2,800
Pomodoro ポモドーロ	¥2,600
Ciliegio style Bolognese with the scent of Cinnamon and Nutmeg シナモンとナツメグが香るチリエージョ風ボロネーゼ	¥3,000

## Pesce & Carne

### メイン

Grilled Lobster Tail with Salsa Balsamica オマールテールのグリリアータ サルサ・バルサミカ		¥4,800
Today's Fish Dish 本日のお魚料理		¥4,000
Veal Cutlet, Parmesan Cheese and Checca Sauce with Side Green Salad 仔牛のカツレット サラダ添え パルミジャーノ・チーズとケッカ・ソース		¥4,800
Pan Fried Chicken Breast Piselli alla Fiorentina 鶏むね肉のイン・パデッラ ピゼッリ・アラ・フィオレンティーナ		¥3,800
Grilled T-bone Steak with Mashed Potatoes Tボーンステーキ マッシュポテト添え	750 g	¥16,500
※おおよそ40分~50分ほどお時間をいただきます Please allow 40-50 mins for preparation.		
Soy Meat Bites and French Fries 大豆ミートのフリットとフライドポテトの盛り合わせ		¥2,800

# Dessert Menu

デザート

## Cake set (Cake and Coffee or Tea)

ケーキセット (ケーキとコーヒーまたは紅茶) ¥2,500  
Sumo Citrus Tart (単品¥1,300)  
デコボンのタルト



## Cake set (Cake and Coffee or Tea)

ケーキセット (ケーキとコーヒーまたは紅茶) ¥2,300  
(単品 ¥1,000)

### Cake ケーキ

### Please Choose Your Cake.

1. Strawberry Sponge Cake  
いちごのショート



3. Chocolate Orange Cake  
ショコラオレンジ



2. Pistachio Cheese Cake  
フロマージュ ピスタチオ



4. Mont Blanc  
モンブラン



### Beverage 飲み物

### Please Choose Your Beverage.

1. Blended Coffee (Hot or Iced)  
ブレンドコーヒー (ホット/アイス)
2. Tea (Hot or Iced)  
紅茶 (ホット/アイス)
3. Café au Lait (Hot or Iced)  
カフェオレ (ホット/アイス)

Tiramisu ティラミス	¥1,400
Vanilla Ice Cream バニラアイス	¥800
Sherbet シャーベット	¥800

# Wine List

## Red Wine 赤ワイン

---

2022	Langhe Nebbiolo Tango, Manuel Marinacci <Italy> ランゲ・ネッピオーロ タンゴ, マヌエル・マリナッチ 柔らかな口当たりのタンニンと、バランスのとれた果実味と酸味。	By the Glass ¥2,600	Bottle ¥15,000
2022	Chianti Classico, Badia a Coltibuono <Italy> キャンティ・クラシコ, バディア・ア・コルティブオーノ フルボディの味わいながら、フルーティーで丸みを感じる味わい。	By the Glass ¥2,200	Bottle ¥13,000
2019	Chateau de Belloc <France> シャトー・ド・ペロック 微かな甘味や、心地よい酸味を感じるミディアムボディ。	By the Glass ¥1,800	Bottle ¥10,500
2013	Amarone della Valpolicella Classico, Beltani <Italy> アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラシコ, ベルターニ		Bottle ¥45,000
2019	Brunello di Montalcino, Castel Giocondo <Italy> ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ, カステル・ジョコンド		Bottle ¥28,000
2020	IL BORRO <Italy> イル・ボッロ		Bottle ¥19,000
NV	Tomi no Oka Toki no Kasane <Japan> 登美の丘 時のかさね		Bottle ¥18,000
2022	Lucente, Tenuta Luce <Italy> ルチェンテ, テヌータ・ルーチェ		Bottle ¥15,500

# Wine List

## White Wine 白ワイン

---

2023 Chablis Premier Cru Mont de Milieu <France> シャブリ プルミエ・クリュ モン・ド・ミリュー 心地よい豊かな酸味に、厚みと奥行きを感じるシャルドネ。	By the Glass ¥2,600	Bottle ¥13,000
2023 Roero Arneis, Cornarea <Italy> ロエロ・アルネイス, コルナレア フルーティーな味わいと、爽やかな後味。	By the Glass ¥2,200	Bottle ¥13,000
2023 Gruner Veltliner Langenlois, Wenzel <Austria> グリュナー・フェルトリーナー・ランゲンロイス, ヴェスリ 生き生きとした果実味と、余韻に旨味が感じられる。	By the Glass ¥1,800	Bottle ¥10,500
2023 Planeta Chardonnay <Italy> プラネタ シャルドネ		Bottle ¥19,000
2020 Virginie de Valandraud Blanc <France> ヴィルジニー・ド・ヴァランドロー ブラン		Bottle ¥15,000
2023 Tsugaru Sauvignon Blanc <Japan> 津軽ソーヴィニヨンブラン		Bottle ¥14,000
2023 Falanghina, Feudi di San Gregorio <Italy> ファランギーナ フェウディ・デイ・サン・グレゴリオ		Bottle ¥11,000

---

# Wine List

## Champagne シャンパン

---

NV	Veuve Clicquot Yellow Label Brut <France> ヴーヴ・クリコ イエロー・ラベル ブリュット	By the Glass ¥2,800	Bottle ¥16,000
NV	Ruinart Blanc de Blancs <France> ルイナール ブラン・ド・ブラン		Bottle ¥29,000
NV	Charles Heidsieck Brut Reserve <France> シャルル・エドシック ブリュット・レゼルヴ		Bottle ¥22,000
NV	Perrier Jouet Blason Rose <France> ペリエ・ジュエ ブラゾン・ロゼ		Bottle ¥19,000

## Sparkling Wine スパークリングワイン

---

NV	Franciacorta Grande Cuvee Alma Brut <Italy> フランチャコルタ・グランデ・キュヴェ・アルマ・ブリュット		Bottle ¥15,500
----	---	--	-------------------

## Glass Wine Set グラスワインセット

---

Champagne & White Wine or Red Wine シャンパン & 白ワイン or 赤ワイン	¥4,800
Champagne & White Wine & Red Wine シャンパン & 白ワイン & 赤ワイン	¥7,200

# Alcohol

アルコール

## Beer ビール

---

Draft Beer SAPPORO "Ebisu" 生ビール サッポロ エビス	
(R)360ml ¥1,600 (L)560ml ¥2,100	
Guinness Extra Stout ギネス エクストラ スタウト	¥1,700

## Japanese Whisky 国産ウイスキー

---

Single Malt Yoichi シングルモルト 余市	¥2,400
Single Malt Miyagikyo シングルモルト 宮城峡	¥2,400
Suntory World Whisky AO サントリー ワールドウイスキー 碧	¥2,000
Suntory CHITA サントリー 知多	¥2,300
Suntory YAMAZAKI サントリー 山崎	¥2,900
Suntory YAMAZAKI 12years サントリー 山崎 12年	¥5,400
Suntory HAKUSHU サントリー 白州	¥2,900
Suntory HAKUSHU 12years サントリー 白州 12年	¥5,400
FUJI-SANROKU Signature Blend 富士山麓 シグネチャーブレンド	¥1,700
TAKETSURU Pure Malt 竹鶴 ピュアマルト	¥2,800

## Shochu 焼酎

---

Maou (Potato) 魔王 (芋)	¥1,600
Kanehachi (Wheat) 兼八 (麦)	¥1,600
Plum Wine 梅酒	¥1,500

## Sake 日本酒

---

Dassai 39 獺祭 磨き三割九分	¥2,500
------------------------	--------

## Bourbon Whiskey バーボンウイスキー

---

Wild Turkey 8 Years ワイルドターキー 8年	¥1,700
Maker's Mark メーカーズマーク	¥1,700

## Tennessee Whiskey テネシーウイスキー

---

Jack Daniel's Black ジャックダニエル ブラック	¥1,700
--------------------------------------	--------

## Irish Whiskey アイリッシュウイスキー

---

Jameson Black Barrel ジェムソン ブラックバレル	¥1,500
---------------------------------------	--------

## Scotch Single Malt Whisky スコッチシングルモルトウイスキー

---

The Macallan 12 Years ザ・マッカラン 12年	¥3,000
--------------------------------------	--------

# Cocktail

カクテル

## Mojito モヒート

---

Standard  
スタンダード

¥1,800

## Original Cocktail オリジナルカクテル

---

SAKURA(Peach Liqueur + Cherry Blossoms Syrup + Grapefruit Juice)  
さくら (ピーチリキュール+さくらシロップ+グレープフルーツジュース)

¥1,600

## Long Cocktails ロングカクテル

---

Gin and Tonic  
ジントニック(ジン+トニックウォーター)

¥1,600

Bloody Mary  
ブラッディ マリー (ウォッカ+トマトジュース)

¥1,600

Salty Dog  
ソルティ ドッグ (ウォッカ+グレープフルーツジュース)

¥1,600

Sea Breeze  
シーブリーズ (ウォッカ+グレープフルーツジュース+克蘭ベリードリンク)

¥1,600

Amaretto Ginger  
アマレットジンジャー (アマレット+ジンジャーエール)

¥1,600

# Cocktail

カクテル

## Long Cocktails      ロングカクテル

---

Campari (Soda/Orange) カンパリ(ソーダ/オレンジ)	¥1,600
Cassis (Soda/Orange) カシス(ソーダ/オレンジ)	¥1,600
Fuzzy Navel ファジーネーブル(ピーチリキュール+オレンジジュース)	¥1,600
Kitty キティ(赤ワイン+ジンジャーエール)	¥1,700
Shandy Gaff シャンディ ガフ(ビール+ジンジャーエール)	¥1,700
Spritzer スプリッツァ(白ワイン+ソーダ+レモン)	¥1,700
Spumoni スパモニ(カンパリ+グレープフルーツジュース+トニックウォーター)	¥1,600
Kahlua Milk カルーアミルク(カルーア+牛乳)	¥1,600

# Non-alcohol Cocktail

ノンアルコールカクテル

Virgin Mojito ヴァージンモヒート(フレッシュライム+シロップ+ソーダ)	¥1,450
Ciliegio Squash チリエージョスカッシュ(さくらエキス+ソーダ+レモン)	¥1,300
Saratoga Cooler サラトガクーラー(ライムシロップ+ジンジャーエール)	¥1,300
Shirley Temple シャーリーテンプル(ざくろシロップ+ジンジャーエール)	¥1,300

# Soft Drink

ソフトドリンク

Mandarin Orange 100%Pure Juice/温州みかんジュース	¥1,200
Fresh Grapefruit Juice /フレッシュグレープフルーツジュース Freshly squeezed 100% Grapefruit juice	¥1,500
Cranberry Drink /クランベリードリンク	¥1,070
Cola / Cola Zero /コーラ / コーラゼロ	¥900
Wilkinson Ginger Ale /ジンジャーエール	¥900
Tomato Juice /トマトジュース	¥950
Black Oolong Tea /黒ウーロン茶	¥900
Milk /ミルク	¥870
Acqua Panna (500ml)/アクアパンナ (500ml)	¥950
S.Pellegrino (500ml)/サンペレグリノ (500ml)	¥950
SAPPORO Premium Alcohol Free (334ml)/サッポロプレミアムアルコールフリー (334ml)	¥1,200

# Coffee & Tea

コーヒー&紅茶

Espresso / エスプレッソ	¥1,400
Blended Coffee / ブレンドコーヒー	¥1,400
Iced Coffee / アイスコーヒー	¥1,400
Cappuccino / カプチーノ	¥1,600
Café au lait / カフェオレ	¥1,500
Iced Café au lait / アイスカフェオレ	¥1,500
Tea / 紅茶	¥1,400
Iced Tea / アイスティー	¥1,400
Royal Milk Tea / ロイヤルミルクティー	¥1,700

## Recommendation

オリジナルハーブティー “高輪の四季”

Hibiscus & Rose  
花笑み ハイビスカス&ローズ ¥1,300

桜葉と同じ芳香成分を含有するハーブ「スイートクローバー」をブレンドしました。  
最初にローズがふわっと香り、後味にほんのりさくら風味を感じていただけます。  
ハイビスカスとローズヒップの甘酸っぱい赤いハーブティーです。

Lemon Myrtle & Mint  
花語り レモンマートル&ミント ¥1,300

レモンよりレモンらしいと言われる「レモンマートル」が主役です。  
酸味はなく、緑茶のような味わいです。さらにペパーミントを加え、清涼感のあるブレンドに仕上げました。  
午後のリフレッシュ、ランチ後のお口直しにすっきりとした風味がマッチします。