

THE JADE ROOM + GARDEN TERRACE

The Jade Room has been curated from mother nature and her seasons, whilst incorporating Japanese culture and traditions.

Celebrating the versatility and expressiveness of these cultures yet pushing the boundaries further to deliver a fusion of contemporary Japanese and Western influenced dishes, prepared using refined cooking techniques.

Tom Aikens, Chef Partner

Richard McLellan, Chef de Cuisine

STARTER

Sweet shrimp, cauliflower, radish, onion sprout 甘海老、カリフラワー、ラディッシュ、オニオンズプラウト	4300
Onion custard, fermented grains, Hokkaido cheese オニオンカスタード、発酵穀物、北海道産チーズ	3600
Squid, hanabiratake, cabbage, saltwort 烏賊、ハナビラダケ、キャベツ、おかひじき	3100
Romano bean, eringi mushroom, potato, truffle モロッコインゲン、エリンギ、じゃがいも、トリュフ	4100

MAIN

Yamagata pork loin, broccoli, negi onion, hakobe 山形豚ロース、ブロッコリー、ねぎ、ハコベ	5800
Hokkaido venison, beetroot, hinoki, cacao 北海道産鹿肉、ビーツ、檜、カカオ	7200
Kagoshima yellowtail, smoked amela tomato, turnip 鹿児島県産鰯、燻製アメラトマト、蕪	5800
Shinano snowtrout, kintoki carrot, flowering rape シナノユキマス、金時人参、菜の花のラベ	6200
Brassica, black garlic, truffle アブラナ、黒ニンニク、トリュフ	3800

DESSERT

Bitter chocolate, Chiba peanut, aged caviar ビターチョコレート、千葉県産ピーナッツ、キャビア	2200
Jerusalem artichoke, chestnuts, brown sugar 菊芋、栗、黒糖	2400
Pumpkin, pumpkin seed, persimmon 南瓜、南瓜の種、柿	2400

Wednesday – Friday
FOUR COURSE

Romano bean, eringi mushroom, potato, truffle
モロッコインゲン、エリンギ、じゃがいも、トリュフ

Kagoshima yellowtail, smoked amela tomato, turnip
鹿児島県産鰯、燻製アメラトマト、蕪

Beef short rib, maitake, flowering wasabi, sweet onion
ショートリブ、舞茸、花山葵、スイートオニオン

Pumpkin, pumpkin seed, persimmon
南瓜、南瓜の種、柿

7500

Saturday & Sunday
FIVE COURSE

Romano bean, eringi mushroom, potato, truffle
モロッコインゲン、エリンギ、じゃがいも、トリュフ

Kagoshima yellowtail, smoked amela tomato, turnip
鹿児島県産鰯、燻製アメラトマト、蕪

Beef short rib, maitake, flowering wasabi, sweet onion
ショートリブ、舞茸、花山葵、スイートオニオン

Mikan, almond, milk
みかん、アーモンド、ミルク

Pumpkin, pumpkin seed, persimmon
南瓜、南瓜の種、柿

9800

Sommelier discovery wine selection to pair with the 5 course lunch

Add 12000

Sommelier discovered premium wine selection to pair with the 5 course lunch

Add 24000

Any food allergies should be informed to our service staff
at the time of reservation or at the restaurant.

食物アレルギーがある方は、ご予約時または店舗にて
サービススタッフまでお知らせくださいますようお願いいたします。

Please note that the menus are subject to change without notice.

メニュー内容や価格などは予告なく変更する場合がございます。

予めご了承ください。

105-0001 東京都港区虎ノ門 4-1-1 東京エディション虎ノ門 31 階

L31 4-1-1 Toranomom, Minato-ku, Tokyo, Japan 1050001

03 5422 1600 www.editionhotels.com