

SIGNATURE

SIGNATURE

	Member	Visitor
Tosajiro Eggs Benedict & Scottish Smoked Salmon 高知 土佐ジローのエッグベネディクト & スコティッシュスモークサーモン	2,280	2,850
—— + Caviar キャビア	+2,400	+3,000
Tosajiro Eggs Benedict & Iberian Bacon 高知 土佐ジローのエッグベネディクト & イベリコ豚ベーコン	2,280	2,850
—— + Truffle トリュフ	+2,000	+2,500
Tosajiro Eggs Benedict & Jambon Cuit Pierre Oteiza 高知 土佐ジローのエッグベネディクト & ジャンボンキュイ ピエールオテイザ	2,280	2,850
—— + Truffle トリュフ	+2,000	+2,500
Lobster Consommé Jelly, Seafood & Seasonal Vegetable Mousse フランス産オマール海老のコンソメジュレ 海の幸と旬野菜のムース	1,840	2,300
Oscietra Premium Caviar オシェトラプレミアムキャビア	12,800	16,000
Sapphire Wagyu Burger サファイア和牛バーガー	2,080	2,600
Fresh Leaf Salad with The Aroma of Sekigane Wasabi LEAF FACTORY TOKYOのリーフサラダ 鳥取関金わさび	1,440	1,800
Goto Islands Fresh Fish Soupe de Poisson Bretagne Style 長崎 五島列島鮮魚のスーポドボワソン ブルターニュ風	2,880	3,600
Blue Lobster & Nagomi-Risotto Gratiné with Bisque Sauce フランス産 オマールブルーと三重 鈴鹿 和みリゾットのグラティネ ビスクソース	3,920	4,900
Steak Frites [150g] “Unzen Wagyu” or “Unzen Akaushi” 長崎 高田牧場 雲仙和牛または雲仙あか牛 ステーキフリット (150g)	6,800	8,500

LUNCH

Saison

セゾン

Member Visitor

6,500 7,800

A course where you can casually enjoy SAPPHIRE LOUNGE's cuisine.

Savor dishes made with seasonal ingredients.

気軽にSAPPHIRE LOUNGEの料理を楽しめるコース。

季節の食材を使った料理をお楽しみいただけます。

Amuse, Appetizer or Soup , Main Dish, Dessert, Café

アミューズ、前菜またはスープ、メイン、デザート、カフェ

——— Please choose an appetizer or soup, a main dish, and a dessert

前菜またはスープ、メイン、デザートを下記からお選びください

AMUSE

APPETIZER OR SOUP [CHOICE]

- Kishu Plum and Red Sea Bream Carpaccio with Accents of Kishu Plum and Shiso
和歌山 紀州梅まだいのカルパッチョ 紀州梅と紫蘇のアクセント
- Goto Islands Fresh Fish Soupe de Poisson Bretagne Style ————— +1,000
長崎 五島列島鮮魚のスーポドポワソン ブルターニュ風

MAIN DISH [CHOICE]

- Fujinosuke Salmon Poêlé with Yuzu Beurre Blanc Sauce
山梨 富士の介サーモンのポワレ 柚子ブールブランソース
- Ishiguro Farm Guinea Fowl Galantine with Vin Jaune Sauce
石川 石黒農場ほろぼろ鳥のガランティース ヴァンジョーヌソース
- Steak Frites “Unzen Wagyu” or “ Unzen Akaushi ” ————— +3,000
長崎 高田牧場 雲仙和牛または雲仙あか牛 ステーキフリット (150g)

DESSERT [CHOICE]

- Classic Creme Brulee with Tonka Bean and Orange Flavor
クラシック・クレームブリュレ トンカ豆とグランマルニエ風味
- Lilac Farm Apple Galette Flambé with Armagnac Crème glacée
林檎のガレットフランベ アルマニャック香るクレームグラッセ
- Crème glacée Duo
クレームグラッセ デュオ

CAFE

*Courses include bread & coffee [Additional servings are charged separately.]

*コースにパンとカフェが付きます。(おかわりは別途料金になります)

All prices are tax inclusive. / Alert your server about allergies. / 12% Service charge applies.
全ての価格は税込みとなります/ アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申しつけください / 別途サービス料を 12% 頂戴しております

Signature

シナチュール

Member Visitor

8,800 9,800

A prix fixe course by Chef Sato, where guests may choose from his signature dishes, combined with a refined selection of SAPPHIRE LOUNGE's recommended specialties.

シェフ佐藤のこだわりの料理をお客様のお好みで選べるプリフィクスコース。
SAPPHIRE LOUNGEおすすめの逸品を贅沢に詰め合わせたメニュー。

Amuse , Appetizer , Soup , Main Dish , Dessert , Café

アミューズ、前菜、スープ、メイン、デザート、カフェ

—— Please choose an appetizer, a main dish, and a dessert

前菜、メイン、デザートをお選びください

AMUSE

APPETIZER [CHOICE]

- Kishu Plum and Red Sea Bream Carpaccio with Accents of Kishu Plum and Shiso
和歌山 紀州梅まだいのカルパッチョ 紀州梅と紫蘇のアクセント
- Sapphire Gourmand Plate Trilogie
サファイアグルマンプレート トリロジ
- Grilled Swordfish Salad Niçoise Style with Gribiche Sauce
宮城 メカジキのグリル サラダ ニース風 グリビッシュソース
-  • Foie Gras Ravioli with Truffle Cream Sauce ————— +1,500
フォアグラのラビオリ トリュフ風味のクリームソース

SOUP

- Marudai-Suisan Wild Clam Chowder with Lemongrass Flavor
千葉 いすみ 丸大水産天然ハマグリのカラムチャウダー レモングラス風味

MAIN DISH [CHOICE]

- Fujinosuke Salmon Poêlé with Yuzu Beurre Blanc Sauce
山梨 富士の介サーモンのポワレ 柚子ブールブランソース
- Ishiguro Farm Guinea Fowl Galantine with Vin Jaune Sauce
石川 石黒農場ほろほろ鳥のガランティヌ ヴァンジョーヌソース
-  • Grilled Wagyu Beef “Unzen Wagyu” or “Unzen Akaushi ”
和牛のグリエ 雲仙和牛または雲仙あか牛
-  • Nanatani Duck Aiguillette and Thigh Confit with Sapphire Spices ——— +2,000
京都 弥栄 七谷鴨のエグイエットと腿肉のコンフィ サファイアスパイスと共に

DESSERT [CHOICE]

-  • Mousse au Chocolat P125 Jasmine Cream
テオブロマ ムース・オ・ショコラ P125 ジャスミンクリーム
- Classic Creme Brulee with Tonka Bean and Orange Flavor
クラシック・クレームブリュレ トンカ豆とグランマルニエ風味
-  • Lilac Farm Apple Galette Flambé with Armagnac Crème glacée
林檎のガレットフランベ アルマニャック香るクレームグラッセ

CAFE

*Courses include bread & coffee [Additional servings are charged separately.]

*コースにパンとカフェが付きます。(おかわりは別途料金になります)

All prices are tax inclusive. / Alert your server about allergies. / 12% Service charge applies.
全ての価格は税込みとなります/ アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申しつけください / 別途サービス料を 12% 頂戴しております

Dégustation

デギュスタシオン

Member Visitor

11,500 12,800

SAPPHIRE LOUNGE presents a curated course of pure bliss.

Enjoy entertaining, dining, and special moments with distinguished guests.

SAPPHIRE LOUNGEがお届けする厳選された至福のコース。

接待や会食、特別なお客様とのお時間をお楽しみください。

AMUSE

APPETIZER

Sapphire Gourmand Plate Trilogie

サファイアグルメプレート トリロジー

SOUP

Tokachi Brown Mushroom Soup Truffle Flavor

北海道 帯広 十勝ブラウンマッシュルームのスープ トリュフの香り

FISH

Today's fish poêlée with Champagne Sauce

鮮魚のポワレ泡に見立てたシャンパンソース

MEAT

Nanatani Duck Aiguillette and Thigh Confit with Sapphire Spices

京都 弥栄 七谷鴨のエグイエットと腿肉のコンフィ サファイアスパイスと共に

DESSERT

Lilac Farm Apple Galette Flambé with Armagnac Crème glacée

林檎のガレットフランベ アルマニャック香るクレームグラッセ

PETIT FOUR

CAFE

AFTERNOON

A LA CARTE

	Member	Visitor
Mousse au Chocolat P125 Jasmine Cream テオブロマ ムース・オ・ショコラ P125 ジャスミンクリーム	1,760	2,200
Classic Crème brûlée with Tonka Bean and Orange Flavor クラシック・クレームブリュレ トンカ豆とグランマルニエ風味	1,840	2,300
Black Fig Biscuit Soufflé and Almond Ice Cream 佐賀 富田農園の黒イチジク ビオレソリエスのビスキュイスフレ アーモンドミルクのアイスクリーム	2,240	2,800
Crème glacée Duo クレームグラッセ デュオ	1,280	1,600
Seasonal Sweets Selection Plate with 5 Varieties 季節のスイーツ 5種セレクションプレート	3,840	4,800

DINNER

Saison

セゾン

Member Visitor

10,000 12,000

A course where you can casually enjoy SAPPHIRE LOUNGE's cuisine.

Savor dishes made with seasonal ingredients.

気軽にSAPPHIRE LOUNGEの料理を楽しめるコース。

季節の食材を使った料理をお楽しみいただけます。

Amuse , Appetizer , Soup , Main Dish , Dessert , Café

アミューズ、前菜、スープ、メイン、デザート

—— Please choose an appetizer, a soup ,a main dish, and a dessert

前菜、スープ、メイン、デザートをお選びください

AMUSE

APPETIZER [CHOICE]

- Kishu Plum and Red Sea Bream Carpaccio with Accents of Kishu Plum and Shiso
和歌山 紀州梅まだいのカルパッチョ 紀州梅と紫蘇のアクセント



- Foie Gras Ravioli with Truffle Cream Sauce
フォアグラのラビオリ トリュフ風味のクリームソース +1,500

SOUP [CHOICE]

- Marudai-Suisan Wild Clam Chowder with Lemongrass Flavor
千葉 いすみ 丸大水産天然ハマグリのカラムチャウダー レモングラス風味



- Goto Islands Fresh Fish Soupe de Poisson Bretagne Style +1,200
長崎 五島列島鮮魚のスーポボワソン ブルターニュ風

MAIN DISH [CHOICE]

- Fujinosuke Salmon Poêlé with Yuzu Beurre Blanc Sauce
山梨 富士の介サーモンのポワレ 柚子ブールブランソース
- Ishiguro Farm Guinea Fowl Galantine with Vin Jaune Sauce
石川 石黒農場ほろほろ鳥のガランティース ヴァンジョーヌソース



- Wagyu Beef Cheek Stewed in Red Wine with The Aroma of Aged Cognac +1,800
和牛ほほ肉の赤ワイン煮込み 熟成コニャックの香り



- Steak Frites "Unzen Wagyu" or "Unzen Akaushi" +3,000
長崎 高田牧場 雲仙和牛または雲仙あか牛 ステーキフリット (150g)

DESSERT [CHOICE]



- Mousse au Chocolat P125 Jasmine Cream +800
テオブロマ ムース・オ・ショコラ P125 ジャスミンクリーム

- Classic Crème brûlée with Tonka Bean and Orange Flavor
クラシック・クレームブリュレ トンカ豆とグランマルニエ風味

- Crème glacée Duo
クレームグラッセ デュオ

PETIT FOUR

CAFE

*Courses include bread & coffee [Additional servings are charged separately.]

*コースにパンとカフェが付きます。(おかわりは別途料金になります)

All prices are tax inclusive. / Alert your server about allergies. / 12% Service charge applies.
全ての価格は税込みとなります/ アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申しつけください / 別途サービス料を 12% 頂戴しております

Signature

シナチュール

Member Visitor

13,000 15,000

A prix fixe course by Chef Sato, where guests may choose from his signature dishes, combined with a refined selection of SAPPHIRE LOUNGE's recommended specialties.

シェフ佐藤のこだわりの料理をお客様のお好みで選べるプリフィクスコース。
SAPPHIRE LOUNGEおすすめの逸品を贅沢に詰め合わせたメニュー。

Amuse , Starter , Appetizer ,Soup , Fish , Meat , Dessert , Café

アミューズ、スターター、前菜、スープ、魚料理、肉料理、デザート、カフェ

——— Please choose an appetizer, a soup, a meat dish, and a dessert
前菜、スープ、肉料理、デザートをお選びください

AMUSE

STARTER



- Lobster Consommé Jelly, Seafood and Seasonal Vegetable Mousse
フランス産オマール海老のコンソメジュレ 海の幸と旬野菜のムース

APPETIZER [CHOICE]

- Kishu Plum and Red Sea Bream Carpaccio with Accents of Kishu Plum and Shiso
和歌山 紀州梅まだいのカルパッチョ 紀州梅と紫蘇のアクセント



- Sapphire Gourmand Plate Quartet
サファイアグルマンプレート カルテット



- Foie Gras Ravioli with Truffle Cream Sauce
フォアグラのラビオリ トリュフ風味のクリームソース

- Unzen Akaushi Beef Shank and Foie Gras Marbled with Pain d'Épice — +1,500
長崎 高田牧場 雲仙あか牛すね肉とフォアグラのマルブレ仕立て パン・デピス添え

SOUP [CHOICE]



- Tokachi Brown Mushroom Soup
北海道 帯広 十勝ブラウンマッシュルームのスープ



- Goto Islands Fresh Fish Soupe de Poisson Bretagne Style ————— +1,200
長崎 五島列島鮮魚のスーポボワソン ブルターニュ風

FISH

- Today's fish poêlée with Saffron Sauce, Seasonal Vegetables
鮮魚のポワレ サフランソース 季節野菜添え

MEAT [CHOICE]

- Ishiguro Farm Guinea Fowl Galantine with Vin Jaune Sauce
石川 石黒農場ほろほろ鳥のガランティース ヴァンジョーヌソース
-  • Wagyu Beef Cheek Stewed in Red Wine with The Aroma of Aged Cognac
和牛ほほ肉の赤ワイン煮込み 熟成コニャックの香り
-  • Grilled Wagyu Beef “Unzen Wagyu” or “Unzen Akaushi ”
和牛のグリユ 雲仙和牛または雲仙あか牛
-  • Nanatani Duck Aiguillette and Thigh Confit with Sapphire Spices ——— +2,500
京都 弥栄 七谷鴨のエギュイエットと腿肉のコンフィ サファイアスパイスと共に

DESSERT [CHOICE]

-  • Mousse au Chocolat P125 Jasmine Cream
テオブロマ ムース・オ・ショコラ P125 ジャスミンクリーム
- Classic Crème brûlée with Tonka Bean and Orange Flavor
クラシック・クレームブリュレ トンカ豆とグランマルニエ風味
-  • Lilac Farm Apple Galette Flambé with Armagnac Crème glacée
林檎のガレットフランベ アルマニャック香るクレームグラッセ
- Crème glacée Duo
クレームグラッセ デュオ

PETIT FOUR

CAFE

*Courses include bread & coffee [Additional servings are charged separately.]

*コースにパンとカフェが付きます。（おかわりは別途料金になります）

All prices are tax inclusive. / Alert your server about allergies. / 12% Service charge applies.
全ての価格は税込みとなります/ アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申しつけください / 別途サービス料を 12% 頂戴しております

Dégustation

デギュスタシオン

Member Visitor

15,000 18,000

SAPPHIRE LOUNGE presents a curated course of pure bliss.

Enjoy entertaining, dining, and special moments with distinguished guests.

SAPPHIRE LOUNGEがお届けする厳選された至福のコース。

接待や会食、特別なお客様とのお時間をお楽しみください。

AMUSE

STARTER

Lobster Consommé Jelly, Seafood and Seasonal Vegetable Mousse

フランス産オマール海老のコンソメジュレ 海の幸と旬野菜のムース

APPETIZER

Oscieta Premium Caviar & Kishu Plum Snapper with Yuzu Aroma

オシエトラプレミアムキャビアと紀州梅真鯛 柚子の香り

SOUP

Tokachi Brown Mushroom Soup Truffle Flavor

北海道 帯広 十勝ブラウンマッシュルームのスープ トリュフの香り

FISH

Today's fish poêlée with Champagne Sauce

鮮魚のポワレ泡に見立てたシャンパンソース

MEAT

Roasted Unzen Akaushi Beef with Périgueux Seasonal Vegetables

雲仙あか牛のロティ ソースペリグー 季節野菜添え

DESSERT

Lilac Farm Pear and Dacquoise With Vanilla Cream and Caramel Sauce

山梨 ライラック農園の洋梨とダックワーズ バニラクリームとキャラメルソース

PETIT FOUR

CAFE

*Courses include bread & coffee [Additional servings are charged separately.]

Please note that the menu may change without advance notice. We apologize for any inconvenience.

*コースにパンとカフェが付きます。（おかわりは別途料金になります）

メニューは仕入状況等により予告なく変更となる場合がございます。予めご了承下さい。

All prices are tax inclusive. / Alert your server about allergies. / 12% Service charge applies.

全ての価格は税込みとなります / アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申しつけください / 別途サービス料を 12% 頂戴しております

A LA CARTE

Member Visitor

SPECIAL

Seafood and Lobster Consommé Jelly
with Seasonal Vegetable Mousse
海の幸とオマール海老のコンソメジュレ&季節野菜ムース

1,840 2,300

Oscietra Premium Caviar
オシエトラプレミアムキャビア

12,800 16,000

Sapphire Wagyu Burger
サファイア和牛バーガー

2,080 2,600

APPETIZER

Sapphire Gourmand Plate Quartet
サファイアグルマンプレート カルテット

2,640 3,300

Kishu Plum and Red Sea Bream Carpaccio
with Accents of Kishu Plum and Shiso
和歌山 紀州梅まだいのカルパッチョ 紀州梅と紫蘇のアクセント

2,280 2,850

Grilled Swordfish Salad Niçoise Style with Gribiche Sauce
宮城 メカジキのグリル サラダ ニース風 グリビッシュソース

2,280 2,850

Fresh Leaf Salad with the Aroma of Sekigane Wasabi
LEAF FACTORY TOKYOのリーフサラダ 鳥取関金わさび

1,440 1,800

Unzen Akaushi Beef Shank and Foie Gras Marbled with Pain d'Épice
長崎 高田牧場 雲仙あか牛すね肉とフォアグラのマルブレ仕立て パン・デビス添え

3,080 3,850

SOUP

Tokachi Brown Mushroom Soup
北海道 帯広 十勝ブラウンマッシュルームのスープ

1,920 2,400

Marudai-Suisan Wild Clam Chowder with Lemongrass Flavor
千葉 いすみ 丸大水産天然ハマグリのカラムチャウダー レモングラス風味

2,080 2,600

Goto Islands Fresh Fish Soupe de Poisson Bretagne Style
長崎 五島列島鮮魚のスーポドボワソン ブルターニュ風

2,880 3,600

RISOTTO & PASTA

Foie Gras Ravioli with Truffle Cream Sauce	3,040	3,800
フォアグラのラビオリ トリュフ風味のクリームソース		

Blue Lobster and Nagomi-Risotto Gratinée with Bisque Sauce	3,920	4,900
フランス産 オマールブルーと三重 鈴鹿 和みリゾットのグラティネ ビスクソース		

MAIN DISH

Chef's Special Creation Fish of the Days	Market Price	
--	--------------	--

シェフのおすすめ 本日の鮮魚料理

Member	Visitor
--------	---------

Fujinosuke Salmon Poêlé with Yuzu Beurre Blanc Sauce	3,600	4,500
山梨 富士の介サーモンのポワレ 柚子ブールブランソース		

Ishiguro Farm Guinea Fowl Galantine with Vin Jaune Sauce	3,840	4,800
石川 石黒農場ほろほろ鳥のガランティヌ ヴァンジョーヌソース		

Wagyu Beef Cheek Stewed in Red Wine with The Aroma of Aged Cognac	5,440	6,800
和牛ほほ肉の赤ワイン煮込み 熟成コニャックの香り		

Nanatani Duck Aiguillette and Thigh Confit with Sapphire Spices	6,560	8,200
京都 弥栄 七谷鴨のエギュイエットと腿肉のコンフィ サファイアスパイスと共に		

Steak Frites (150g) "Unzen Wagyu" or "Unzen Akaushi"	6,800	8,500
長崎 高田牧場 雲仙和牛または雲仙あか牛 ステーキフリット (150g)		

BREAD AND BUTTER

800	1,000
-----	-------

Assorted Bread (2 types)

サファイアオリジナルバゲット 天然酵母のサワードゥブレッド *おひとり様

Butter BEURRE FERMENTE Brise de mer Original Cristal Sapphire Salt

ブール フェルマンテ ブリーズ・ドゥ・メール オリジナルクリスタルサファイアソルト

Sapphire PINTXOS SELECTION

Sapphire Pintxos Selection	3,180	3,980
サファイア ピンチョスセレクション		
	680	850
Tsukamoto Farm Cherry Tomato and Bigorre Pork Pan Con Tomate		
北海道 小樽 塚本農園のミニトマト Alto Rossoとビゴール豚のパン・コン・トマト	680	850
Nanatani Duck Egg Huevos Rellenos		
京都 弥栄 七谷鴨卵のウエボスレジェノス	680	850
Sardine Escabeche and Guindilla		
鰯のエスカベッシュとスペイン産ギンディージャ	680	850
16 Month Aged Auvergne Prosciutto and Black Fig Ogi Violette		
フランス オーベルニュ産 16か月熟成生ハムと新潟佐渡 黒いちじく オギビオレー	680	850
Iida Farm Aged Potatoes and Amakusa Octopus Galician Style		
長崎 いいだ農園 熟成じゃがいもと熊本 天草真蛸のガリシア風		

CHARCUTERIE SELECTION

Charcuterie Selection with Pickles	3,440	4,300
シャルキュトリーセレクション ピクルス添え		
16 Month Aged Auvergne Free-Range Ham	1,440	1,800
フランス オーベルニュ産 16か月熟成 放牧豚の生ハム		
Jambon Cuit - Pierre Auteisa	1,440	1,800
フランス バスク産 ジャンボンキュイ - ピエールオティザ		
Salami Jésus du Pays Basque - Pierre Oteiza	1,440	1,800
フランス バスク産 サラミ ジェズデュペイバスク - ピエールオティザ		
Chorizo Aldude - Pierre Oteiza	1,440	1,800
フランス バスク産 チョリソー アルデュード - ピエールオティザ		

CHEESE SELECTION

Assorted Cheese Plate [3kinds] with Melba Toast & Dried Fruit	2,880	3,600
チーズアソート (3種) メルバトースト ドライフルーツ		

STARTER

Olives	680	850
オリーブ		

36 Month Aged Parmigiano-Reggiano Gougères [4 Pieces]	780	980
イタリア産 36ヶ月熟成パルミジャーノ・レッジャーノのグジェール (4個)		

French Fries with Olive Sour Cream and Smoked Spicy Sauce	1,280	1,600
フライドポテト 宮城 蔵王オリーブサワークリームとスモーク & スパイスソース		

Seasonal Vegetables with Three Original Dips	1,840	2,300
長崎 津村農園 旬の野菜と3種のオリジナルディップ		

DESSERT

Mousse au Chocolat P125 Jasmine Cream	1,760	2,200
テオブロマ ムース・オ・ショコラ P125 ジャスミンクリーム		

Lilac Farm Pear & Dacquoise with Vanilla Cream & Caramel Sauce	2,080	2,600
山梨 ライラック農園の洋梨とダックワーズ バニラクリームとキャラメルソース		

Classic Crème brûlée with Tonka Bean & Orange Flavor	1,840	2,300
クラシック・クレームブリュレ トンカ豆とグランマルニエ風味		

Lilac Farm Apple Galette Flambé with Armagnac Crème glacée	2,240	2,800
林檎のガレットフランベ アルマニャック香るクレームグラッセ		

Crème glacée Duo	1,280	1,600
クレームグラッセ デュオ		