

SIGNATURE

SIGNATURE

Tosajiro Eggs Benedict & Scottish Smoked Salmon 高知 土佐ジローのエッグベネディクト & スコティッシュスマーカサーモン

— + Caviar
キャビア

Member Visitor

2,280 2,850

Tosajiro Eggs Benedict & Iberian Bacon

高知 十佐ジローのエッグベネディクト & イベリコ豚ベーコン

— + Truffle
トリュフ

2.280 2.850

Tosajiro Eggs Benedict & Jambon Cuit Pierre Oteiza
高知 十佐ジローのエッグベネディクト & ジャンボンキュイ ピエールオティザ

— + Truffle
トリュフ

2280 2850

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

Oscietra Premium Caviar オシェトラプレミアムキャビア

1840 2300

Sapphire Wagyu Burger サファイア和牛バーガー

2080 2600

Fresh Mixed Leaf Salad with The Aroma of Sekigane Wasabi
| FAF FACTORY TOKYOのリーフサラダ 鳥取関金わさび

Goto Islands Fresh Fish Soupe de Poisson Bretagne Style
長崎 五島列島鮮魚のスープドポワソン ブルターニュ風

Blue Lobster & Nagomi-Risotto Gratiné with Bisque Sauce フランス産 オマールブルーと三重 鎧鹿 和みリゾットのグラティネ ビスクソース

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)

2 880 3 600

3920 4900

6 800 8 500

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、スタッフへお申し付けください。/別途サービス料を12%頂戴しております。

LUNCH

Saison

セゾン

Member Visitor

6,500 7,800

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 select an appetizer or soup, a main course, 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プドポワソン 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 石黒農場ほろほろ鳥のガランティーヌ 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 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

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 select an appetizer, a main course, 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
- 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クラムチャウダー 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ーヌ 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 七谷鴨のエギュイエットと腿肉のコンフィ サファイアスピイスと共に



DESSERT [CHOICE]



- Mousse au Chocolat P125 Jasmine Cream
テオプロマ ムース・オ・ショコラ P125 ジャスミンクリーム
- Classic Creme 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

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**STARTER****APPETIZER****FISH****MEAT****DESSERT****PETIT FOUR****CAFE**

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

AFTERNOON

A LA CARTE

Member Visitor

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

Classic Crème brûlée with Tonka Bean and 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

Ganne Chestnut Fondant with Brown Sugar Sauce
and Armagnac Crème glacée

2,240 2,800

岸根栗のフォンダン 黒糖のソース アルマニャックのクレームグラッセ

Crème glacée Duo

1,280 1,600

クレームグラッセ デュオ

DINNER

Saison

セゾン

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。

Member Visitor

10,000 12,000

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 select an appetizer, a soup ,a main course, 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クラムチャウダー レモングラス風味



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

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ヌ 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

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・デビス添え

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プドボワソン ブルターニュ風

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

FISH

- Today's fish poêlé 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ヌ 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"
和牛のグリエ 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
テオプロマ 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
- Ganne Chestnut Fondant with Brown Sugar Sauce and Armagnac Crème glacée
岸根栗のフォンダン 黒糖のソース アルマニャックのアイスを添えて
- 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****APPETIZER****SOUP****FISH****MEAT****DESSERT****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
Osciетra 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

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
Fresh Mixed 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・デピス添え	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クラムチャウダー 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プドポワソン ブルターニュ風	2,880	3,600

Member Visitor

RISOTTO & PASTA

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	3,040	3,800
Blue Lobster and Nagomi-Risotto Gratinée 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

MAIN DISH

Chef's Fish of the Day シェフのおすすめ 本日の鮮魚料理	Market Price	
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	3,600	4,500
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ヌ ヴァンジョーヌソース	3,840	4,800
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	5,440	6,800
Nanatani Duck Aiguillette and Thigh Confit with Sapphire Spices 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	6,560	8,200
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

BREAD AND BUTTER

Assorted Bread (2types) 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	800	1,000
Brise de mer BEURRE FERMENTÉ with Original Sapphire Crystal Salt ブリーズ・ドゥ・メールブール フェルマンテ オリジナルサファイアクリスタルソルト		

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

SAPPHIRE PINTXOS SELECTION

サファイア ピンチョスセレクション

3,180 3,980

Ogawa Farm Cherry Tomato "Carol Seven" *Pan con Tomate*

和歌山 小川農園チェリートマト"キャロルセブン"のパンコントマテ

Oxtail and Tokachi mushroom spring rolls

オックスステールと十勝マッシュルームの春巻き

Iida Farm Aged Potatoes and Amakusa Octopus Galician Style

長崎 いいだ農園 熟成ジャガイモと熊本 天草真蛸のガリシア風

Duck "Nanatani-Gamo" Croquette Served with celeriac remoulade

京都 七谷鴨のクロケット、根セロリのレムラード

Kumamoto Eel "Ai-Unagi" and foie gras with flavored squid ink rice crackers

熊本 藍うなぎとフォアグラ イカ墨風味のライスクラッカー

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 Oteiza

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

Jésus du Pays Basque Salami - 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 オリーブ	680	850
36 Month Aged Parmigiano-Reggiano Gougères [4 Pieces] 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)	780	980
French Fries with Olive Sour Cream and Smoked Spicy Sauce 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 & スパイシーソース	1,280	1,600
Seasonal Vegetables with Three Original Dips 長崎 津村農園 旬の野菜と3種のオリジナルディップ	1,840	2,300

DESSERT

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 & 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
Ganache Chestnut Fondant with Brown Sugar Sauce and Armagnac Crème glacée 岸根栗のフォンダン 黒糖のソース アルマニアックのアイスを添えて	2,240	2,800
Crème glacée Duo クレームグラッセ デュオ	1,280	1,600