

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 & <i>Jambon Cuit Pierre Oteiza</i> 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 Mixed Leaf Salad with The Aroma of <i>Sekigane Wasabi</i> 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 <i>Soupe de Poisson</i> Bretagne Style 長崎 五島列島鮮魚のスーポドポワソン ブルターニュ風	2,880	3,600
Blue Lobster & <i>Nagomi-Risotto Gratiné</i> 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] “ <i>Unzen Wagyu</i> ” or “ <i>Unzen Akaushi</i> ” 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

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ポドワソン 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
- 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 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

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

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
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 アルマニャックのクレームグラッセ	2,240	2,800
Crème glacée Duo クレームグラッセ デュオ	1,280	1,600

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 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

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ポワソン ブルターニュ風



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 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

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

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 Fish of the Day 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 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

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

SAPPHIRE PINTXOS SELECTION

サファイア ピンチョスセクション

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

シャルキュトリーセクション ピクルス添え

3,440 4,300

16 Month Aged Auvergne Free-Range Ham

フランス オーベルニュ産 16か月熟成 放牧豚の生ハム

1,440 1,800

Jambon Cuit - Pierre Auteisa

フランス バスク産 ジャンボンキューイ - ピエールオティザ

1,440 1,800

Jésus du Pays Basque Salami - Pierre Oteiza

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

1,440 1,800

Chorizo Aldude - Pierre Oteiza

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

1,440 1,800

CHEESE SELECTION

Assorted Cheese Plate [3kinds] with Melba Toast & Dried Fruit

チーズアソート(3種) メルバトースト ドライフルーツ

2,880 3,600

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 & スパイスソース	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
---	-------	-------

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	2,240	2,800
--	-------	-------

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