

LUNCH

We are happy to accommodate any dietary restrictions or religious preferences.
Please do not hesitate to inform your server.



ベジタリアンや宗教上の食事制限についてはお気軽にご相談ください

A LA CARTE



SPECIAL

-  SAPHIRE Wagyu Burger with Pommes Frites 3,300
サファイア和牛バーガー

APPETIZER

-  Kishu Plum Red Sea Bream Carpaccio with Accents of Kishu Plum and Shiso 3,520
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
-  Fresh Mixed Leaf Salad with the Aroma of SEKIGANE WASABI 2,090
LEAF FACTORY TOKYO のリーフサラダ 鳥取関金わさび
- Ginza Salade Composée of the Day 2,860
ギンザサラダコンポゼ
- Goto Islands Fresh Fish Bretagne Style 2,530
長崎 五島列島鮮魚のスーポワソン
- TOKACHI Brown Mushroom Soup 3,300
北海道帯広 十勝ブラウンマッシュルームのスープ

MAIN DISH

-  Blue Lobster & NAGOMI-Risotto Gratiné with Bisque Sauce 6,050
オマールブルーと三重和みりゾットのグラティネ
-  Foie Gras Raviole with Truffle Cream Sauce 5,500
フォアグラのラビオル トリュフ風味のクリームソース
- Grunt Fish with Clam Marinière 4,400
梅雨イサキのロースト ハマグリのマリニエール
- Grilled Pork Shoulder Loin with Rhubarb Checca Sauce 4,400
諫美豚肩ロースのグリエ ルバーブと花穂紫蘇のケッカソース
- Steak Frites "UNZEN-AKAUSHI" 8,360
長崎 高田牧場 雲仙あか牛ステーキフリット

DESSERT

- Crème Glacée Duo 1,760
クレームグラッセ デュオ
- Mousse au Chocolat P125 Jasmine Cream 2,090
テオブロマムース・オ・ショコラ P125 ジャスミンクリーム

Prêt-à-porter

- Chef's Selection -

8,800

AMUSE

Gougère

グジェール

APPETIZER OR SOUP (CHOICE)

・ Kishu Plum 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

・ 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

MAIN DISH (CHOICE)

・ Grunt Fish with Clam Marinière

梅雨イサキのロースト ハマグリのマリニエール

・ Grilled Pork Shoulder Loin with Rhubarb Checca Sauce

諫美豚肩ロースのグリエ ルバーブと花穂紫蘇のケッカソース

・ Steak Frites "UNZEN-AKAUSHI" _____ +3,000

長崎 高田牧場 雲仙あか牛ステーキフリット

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

・ 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

CAFE

・ Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

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てください / 別途サービス料を 12% 頂戴しております

Haute Couture

- Tailor-made -

13,200

SAPPHIRE LOUNGE presents a curated course of pure bliss.
We serve seasonal dishes. Our "Haute Couture Course" tailors
the menu to your preferences and current well-being.

お客様に寄り添い仕上げるオートクチュールコース
おすすめの一皿をご案内いたします

5 PLATES

First Appetizer / Second Appetizer / Fish / Meat / Dessert

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

DINNER

We are happy to accommodate any dietary restrictions or religious preferences.
Please do not hesitate to inform your server.



ベジタリアンや宗教上の食事制限についてはお気軽にご相談ください

A LA CARTE



SPECIAL

-  SAPHIRE Wagyu Burger with Pommes Frites 3,300
サファイア和牛バーガー

APPETIZER

-  Kishu Plum Red Sea Bream Carpaccio with Accents of Kishu Plum and Shiso 3,520
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
-  Fresh Mixed Leaf Salad with the Aroma of SEKIGANE WASABI 2,090
LEAF FACTORY TOKYO のリーフサラダ 鳥取関金わさび
- Ginza Salade Composée of the Day 2,860
ギンザサラダコンポゼ
- Goto Islands Fresh Fish Bretagne Style 2,530
長崎 五島列島鮮魚のスーポワソン
- TOKACHI Brown Mushroom Soup 3,300
北海道帯広 十勝ブラウンマッシュルームのスープ

MAIN DISH

-  Blue Lobster & NAGOMI-Risotto Gratiné with Bisque Sauce 6,050
オマールブルーと三重和みりゾットのグラティネ
-  Foie Gras Raviole with Truffle Cream Sauce 5,500
フォアグラのラビオル トリュフ風味のクリームソース
- Grunt Fish with Clam Marinière 4,400
梅雨イサキのロースト ハマグリのマリニエール
- Grilled Pork Shoulder Loin with Rhubarb Checca Sauce 4,400
諫美豚肩ロースのグリエ ルバーブと花穂紫蘇のケッカソース
- Steak Frites "UNZEN-AKAUSHI" 8,360
長崎 高田牧場 雲仙あか牛ステーキフリット

DESSERT

- Crème Glacée Duo 1,760
クレームグラッセ デュオ
- Mousse au Chocolat P125 Jasmine Cream 2,090
テオブロマムース・オ・ショコラ P125 ジャスミンクリーム

Prêt-à-porter

- Chef's Selection -

13,200

AMUSE

Gougère

グジェール

APPETIZER (CHOICE)

・ Kishu Plum 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 Raviole with Truffle Sauce _____ +2,750

フォアグラのラビオル トリュフソース

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

MAIN DISH (CHOICE)

・ Grunt Fish with Clam Marinière

梅雨イサキのロースト ハマグリのマリニエール

・ Grilled Pork Shoulder Loin with Rhubarb Checca Sauce

諫美豚肩ロースのグリエ ルバーブと花穂紫蘇のケッカソース

・ Steak Frites "UNZEN-AKAUSHI" _____ +3,000

長崎 高田牧場 雲仙あか牛ステーキフリット

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

・ 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

CAFE

・ Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

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

Haute Couture

- Tailor-made -

19,800

SAPPHIRE LOUNGE presents a curated course of pure bliss.
We serve seasonal dishes. Our "Haute Couture Course" tailors
the menu to your preferences and current well-being.

お客様に寄り添い仕上げるオートクチュールコース
おすすめの一皿をご案内いたします

5 PLATES

First Appetizer / Second Appetizer / Fish / Meat / Dessert

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