

# 現代の名工 三國清三の新江戸洋食

## À la Carte

### 前菜

東京野菜のミックスサラダ	¥2,000
コハダのポテトサラダ	¥2,200
漬けマグロのニース風	¥2,600
千葉県おかしだちサーモンの低温コンフィ	¥2,600

### スープ・パスタ

江戸甘味噌と茸のカプチーノ	¥2,000
和風オニオングラタンスープ	¥2,200
コンソメスープと浅利のラビオリ	¥2,400
鴨肉のボロネーゼ	¥2,600
TOKYO X のナポリタン	¥2,800
江戸前ペスカトーラ	¥2,900

### クロケット & フライ

クラブクロケット 特製トマトソース	¥5,100
江戸前穴子の天婦羅	¥5,800

### 魚料理

舌平目のムニエル 焦がしバター醤油	¥4,800
スズキのピカタ キャヴィア添え	¥5,600

### ライス & グラタン

甘海老のサフランライスカレー	¥3,000
オマール海老のテルミドールグラタン	¥6,800

### 肉料理

羊のハンバーグステーキ 赤ワインソース	¥4,800
和牛ハンバーグステーキ	¥5,600
和牛ビーフシチュー	¥6,600
銘柄鶏のグリル 奥多摩わさび添え	¥4,800
北海道放牧豚ロースのグリル 和風マスタードソース	¥5,400
秋川牛のカツレツ デミグラスソース	¥8,500
秋川牛とフォアグラのロッシェニ井	¥8,800
和牛のグリル お好みのソースで	¥9,600

### デザート

東京アフォガード	¥1,600
東京プリン・ア・ラ・モード	¥1,600
いちごと“たいやきわかばの餡子”パフェ	¥1,800
新江戸スイーツプレート	¥1,800
コーヒー 又は 紅茶	¥1,100
フレッシュハーブティー	¥1,800

\*10% service charge will be added to your bill.  
※料金には、別途サービス料 10%を加算させていただきます。  
\*Please inform us if you have any food allergies or special preferences.  
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。  
\*The above menu is subject to change without prior notice.  
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。