

RESTAURANT
HARMONY



摩天楼ディナー
Skyscraper Dinner

海老とキャビアのタルト、生ハムモッツアレラ

スモークサーモンサワークリーム、新潟県産大黒舞茸フライ (卵/乳/小麦/えび)

Shrimp and Caviar Tart, Cured Ham Mozzarella, Smoked Salmon Sour Cream,
Fried Niigata Daikoku Maitake Mushrooms (egg/milk/wheat/shrimp)

京鴨とフォアグラ 東京産の野菜を添えて 実山椒のソース (乳/小麦)

Kyoto Duck and Foie Gras with Tokyo Vegetables and Japanese pepper sauce (milk/wheat)

きのこクリームスープ トリュフ風味 (乳)

Mushroom cream soup with truffle flavor (milk)

オマール海老とホタテ貝 東京産の野菜と共に 赤ワインのバターソース (乳/えび)

Lobster and scallops with Tokyo Vegetables and red wine butter sauce (milk/shrimp)

佐賀牛サーロインのグリル 鹿児島県産 黒豚のコンフィ 岩手県産いわい鶏低温調理

きたあかりのロースト 自家製グレイビーソース 沖縄の雪塩 (乳/小麦)

Grilled Saga Beef Sirloin Kagoshima Kurobuta Pork Confit Iwate Iwai Chicken cooked at low temperature
Roasted Kitaakari with homemade gravy sauce, Okinawan snow salt (milk/wheat)

選べるシェフのおすすめデザート

Chef's choice of dessert

パン 2 種 (卵/乳/小麦) / コーヒーまたは紅茶

Bread (egg/milk/wheat) / Coffee or Tea

¥13,000

*仕入れ状況により、食材を変更する場合がございます

* *Ingredients are subject to change depending on availability.*

<産地、アレルギー原材料等詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております>

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced

上記料金には消費税・サービス料が含まれております。

All prices include service charge and consumption tax.

ハーモニーディナー HARMONY DINNER

シーフードの冷製ロワイヤル トマト餡 デイル風味 (卵)
Chilled Seafood Royale with Cherry Tomatoes and Dill Fillings (Eggs)

選べる贅沢サラダ
Luxury salad of choice

日本各地のきのこクリームスープ (乳)
Creamed mushroom soup from various regions of Japan (milk)

鯛のポワレと加賀蓮根 野菜ソースの彩 (乳/小麦)
Poiret of sea bream and Kaga lotus root with vegetable sauce (milk/wheat)

4種の選べるステーキ グレイビーソースと沖縄の雪塩 ポテトと東京野菜 (乳/小麦)
4choices of steak with gravy sauce and Okinawan snow salt potatoes and Tokyo vegetable

国産牛サーロイングリル 80g / ニュージーランド産骨付き子羊 2本 100g
ニュージーランド産牛フィレスステーキ 80g / アメリカ産みすじステーキ 120g
Grilled Japanese beef sirloin 80g / 2 bone-in lambs from New Zealand 100g
New Zealand Filet of Beef Steak 80g / American Meat Steak 120g

選べるシェフのおすすめデザート
Chef's choice of dessert

パン 2種 (卵/乳/小麦) / コーヒーまたは紅茶
Bread(egg/milk/wheat) / Coffee or Tea

¥10,000

カジュアルディナー CASUAL DINNER

生ハムと半熟卵のサラダ マスタードドレッシング (卵/乳/小麦)
Salad of cured ham and half-boiled egg with mustard dressing (egg/milk/wheat)

きのこクリームスープ (乳)
Creamed mushroom soup(milk)

おすすめの魚料理
Recommended Fish Dishes

サーロインステーキ (150g) 自家製グレイビーソース (乳/小麦)
Sirloin steak (150g) with homemade gravy sauce(milk/wheat)

リンゴとピスタチオのカッサータ 季節のフルーツ添え (卵/乳/小麦)
Apple and pistachio cassata with seasonal fruit (egg/milk/wheat)

パン 2種 (卵/乳/小麦) / コーヒーまたは紅茶
Bread(egg/milk/wheat) / Coffee or Tea

¥8,000