

【Dinner】



期間：2026年5月22日（金）～2026年7月8日（水）

22nd May. 2026 ～ 8th Jul. 2026

※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料（15%）を加算させていただきます。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

*All prices include consumption tax, and subject to 15% service charge.

*Please be advised that menu is subject to change on availability.

Forbes2026 4つ星獲得記念コース

※前日12:00 NOONまでの事前予約制



Benvenuto アミューズ

Today's starter
最初の一皿

Antipasto 前菜

Cherry Leave marinated Red Sea Bream Carpaccio Caviar and Trout Egg Arpeggio
桜の葉でマリネした真鯛のカルパッチョ キャビアと鱒の卵のアルペッジョ

Primo Piatto パスタ

Tokyo Beef Agnolotti Giardino Prima Estate
東京ビーフのアニョロッチェ ジャルディーノ・プリマ・エスターテ

Pesca 魚料理

Lobster and Chicken Mousseline with a hint of Citrus
オマール海老と鶏肉のムスリーヌ 柑橘の香り

Carne 肉料理

Diavola spiced Wagyu Beef Fillet Red Wine Glazed Onions
和牛フィレ肉のディアブル風 玉葱の赤ワイン煮

Pane パン / Dolce デザート / Caffè コーヒー

¥13,500

Fiore

— フィオーレ —

Antipasto 前菜

Veal Insalata with a hit of whole grain mustard
仔牛のインサラータ 粒マスタードのアクセント

Primo Piatto パスタ

Aglio Olio e Peperoncino with Herring and Tomat
鯧とトマトのアーリオ・オーリオ・エ・ペペロンチーノ

Pesca 魚料理

Today's Fish with Scallop cream sauce
本日のお魚 帆立貝のジュのクリームソース

Carne 肉料理

Please choose one 1~3よりお選びください

1. Lamb shoulder confit with Cardamom and Citrus
仔羊肩肉のコンフィ カルダモンと柑橘の香り
2. Beef Tagliata with Salsa Balsamica (+ ¥1,500)
牛肉のタリアータ サルサ・バルサミカ(+ ¥1,500)
3. Grilled Wagyu Beef Fillet with Salsa Pepe Verde (+ ¥3,500)
和牛フィレ肉のグリリアータ サルサ・ペペ・ベルテ(+ ¥3,500)

Pane パン / Dolce デザート / Caffè コーヒー

¥9,500

Aperitivo

最初の一皿

Marinated Olives
オリーブマリネ

¥800

Mixed Nuts
ミックスナッツ

¥1,200

French Fries
フライドポテト

¥1,200

Ciliegio style Pickles
ピクルス

¥850

5 types of Cheese
チーズ 5種類盛り合わせ

¥3,200

3 types of Cheese
チーズ 3種類盛り合わせ

¥1,800

Antipasto

前菜

Combination Salad コンビネーションサラダ	¥2,600	Half Size	¥1,300
Caesar Salad シーザーサラダ	¥2,600	Half Size	¥1,300
Caesar Salad with Ham Jerky シーザーサラダ 生ハムチップのアクセント	¥3,000	Half Size	¥1,500
Caprese with Burrata Cheese and Basil Gelato, Ciliegio Style ブッラータチーズとバジルのジェラートのカプレーゼ チリエージョスタイル	¥2,800		
Assorted Ham and Salami アフエッタート・ミスト " ハム・サラミ 3種盛り合わせ	¥3,000		
Smoked Salmon スモークサーモン	¥2,800		
Hummus Insalata フムスと豆のインサラータ	¥2,800		
Minestrone Soup ミネストローネスープ	¥1,800	Half Size	¥900
Soy Corn Soup 豆乳コーンスープ	¥1,600		

Pizza

ピザ

Margherita マルゲリータ	¥3,000
Qutattro Formaggi クワトロ・フォルマッジ	¥3,600
Salami サラミピザ	¥3,300

Light Meal

軽食

BLT Sandwich with French Fries BLT サンドウィッチ フライドポテト添え	¥2,800
Assortment Bread パン4種類盛り合わせ	¥800

Pasta & Risotto

パスタとリゾット

* グルテンフリーのパスタをご希望の方は、スタッフまでお声がけください。

(Gluten free pasta is available upon request.)

Parmesan Cheese Risotto パルミジャーノ・レッジャーノチーズのリゾット オリーブオイルと共に	¥2,800
Cabbage, Sakura Shrimp and Anchovy キャベツと桜えびとアンチョビのラグーソース	¥2,800
Pomodoro ポモドーロ	¥2,600
Ciliegio style Bolognese with the scent of Cinnamon and Nutmeg シナモンとナツメグが香るチリエージョ風ボロネーゼ	¥3,000

Pesce & Carne

メイン

Grilled Lobster Tail with Salsa Balsamica オマールテールのグリリアータ サルサ・バルサミカ		¥4,800
Today's Fish Dish 本日のお魚料理		¥4,000
Veal Cutlet, Parmesan Cheese and Checca Sauce with Side Green Salad 仔牛のカツレット サラダ添え パルミジャーノ・チーズとケッカ・ソース		¥4,800
Pan Fried Chicken Breast Piselli alla Fiorentina 鶏むね肉のイン・パデッラ ピゼッリ・アラ・フィオレンティーナ		¥3,800
Grilled Wagyu Beef Fillet with Marsala or Chaliapin Sauce 和牛フィレ肉のグリリアータ マルサラ又はシャリアピンソース	100 g	¥9,200
	200 g	¥17,500
Grilled T-bone Steak with Mashed Potatoes Tボーンステーキ マッシュポテト添え ※おおよそ40分~50分ほどお時間をいただきます Please allow 40-50 mins for preparation.	750 g	¥16,500
Soy meat bites and French fries 大豆ミートのフリットとフライドポテトの盛り合わせ		¥2,800

Dessert Menu

デザート

Cake set (Cake and Coffee or Tea)

ケーキセット (ケーキとコーヒーまたは紅茶) ¥2,500
Sumo Citrus Tart (単品¥1,300)
デコボンのタルト



Cake set (Cake and Coffee or Tea)

ケーキセット (ケーキとコーヒーまたは紅茶) ¥2,300
(単品 ¥1,000)

Cake ケーキ

Please Choose Your Cake.

1. Strawberry Sponge Cake
いちごのショート



3. Chocolate Orange Cake
ショコラオレンジ



2. Pistachio Cheese Cake
フロマージュ ピスタチオ



4. Mont Blanc
モンブラン



Beverage 飲み物

Please Choose Your Beverage.

1. Blended Coffee (Hot or Iced)
ブレンドコーヒー (ホット/アイス)
2. Tea (Hot or Iced)
紅茶 (ホット/アイス)
3. Café au Lait (Hot or Iced)
カフェオレ (ホット/アイス)

Tiramisu ティラミス	¥1,400
Vanilla Ice Cream バニラアイス	¥800
Sherbet シャーベット	¥800

Wine List

Red Wine 赤ワイン

2022	Langhe Nebbiolo Tango, Manuel Marinacci <Italy> ランゲ・ネッピオーロ タンゴ, マヌエル・マリナッチ 柔らかな口当たりのタンニンと、バランスのとれた果実味と酸味。	By the Glass ¥2,600	Bottle ¥15,000
2022	Chianti Classico, Badia a Coltibuono <Italy> キャンティ・クラシコ, バディア・ア・コルティブオーノ フルボディの味わいながら、フルーティーで丸みを感じる味わい。	By the Glass ¥2,200	Bottle ¥13,000
2019	Chateau de Belloc <France> シャトー・ド・ペロック 微かな甘味や、心地よい酸味を感じるミディアムボディ。	By the Glass ¥1,800	Bottle ¥10,500
2013	Amarone della Valpolicella Classico, Beltani <Italy> アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラシコ, ベルターニ		Bottle ¥45,000
2019	Brunello di Montalcino, Castel Giocondo <Italy> ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ, カステル・ジョコンド		Bottle ¥28,000
2020	IL BORRO <Italy> イル・ボッロ		Bottle ¥19,000
NV	Tomi no Oka Toki no Kasane <Japan> 登美の丘 時のかさね		Bottle ¥18,000
2022	Lucente, Tenuta Luce <Italy> ルチェンテ, テヌータ・ルーチェ		Bottle ¥15,500

Wine List

White Wine 白ワイン

2023 Chablis Premier Cru Mont de Milieu <France> シャブリ プルミエ・クリュ モン・ド・ミリュー 心地よい豊かな酸味に、厚みと奥行きを感じるシャルドネ。	By the Glass ¥2,600	Bottle ¥13,000
2023 Roero Arneis, Cornarea <Italy> ロエロ・アルネイス, コルナレア フルーティーな味わいと、爽やかな後味。	By the Glass ¥2,200	Bottle ¥13,000
2023 Gruner Veltliner Langenlois, Wenzel <Austria> グリュナー・フェルトリーナー・ランゲンロイス, ヴェスリ 生き生きとした果実味と、余韻に旨味が感じられる。	By the Glass ¥1,800	Bottle ¥10,500
2023 Planeta Chardonnay <Italy> プラネタ シャルドネ		Bottle ¥19,000
2020 Virginie de Valandraud Blanc <France> ヴィルジニー・ド・ヴァランドロー ブラン		Bottle ¥15,000
2023 Tsugaru Sauvignon Blanc <Japan> 津軽ソーヴィニヨンブラン		Bottle ¥14,000
2023 Falanghina, Feudi di San Gregorio <Italy> ファランギーナ フェウディ・デイ・サン・グレゴリオ		Bottle ¥11,000

Wine List

Champagne シャンパン

NV	Veuve Clicquot Yellow Label Brut <France> ヴーヴ・クリコ イエロー・ラベル ブリュット	By the Glass ¥2,800	Bottle ¥16,000
NV	Ruinart Blanc de Blancs <France> ルイナール ブラン・ド・ブラン		Bottle ¥29,000
NV	Charles Heidsieck Brut Reserve <France> シャルル・エドシック ブリュット・レゼルヴ		Bottle ¥22,000
NV	Perrier Jouet Blason Rose <France> ペリエ・ジュエ ブラゾン・ロゼ		Bottle ¥19,000

Sparkling Wine スパークリングワイン

NV	Franciacorta Grande Cuvee Alma Brut <Italy> フランチャコルタ・グランデ・キュヴェ・アルマ・ブリュット		Bottle ¥15,500
----	---	--	-------------------

Glass Wine Set グラスワインセット

Champagne & White Wine or Red Wine シャンパン & 白ワイン or 赤ワイン	¥4,800
Champagne & White Wine & Red Wine シャンパン & 白ワイン & 赤ワイン	¥7,200

Alcohol

アルコール

Beer ビール

Draft Beer SAPPORO "Ebisu" 生ビール サッポロ エビス	
(R)360ml ¥1,600 (L)560ml ¥2,100	
Guinness Extra Stout ギネス エクストラ スタウト	¥1,700

Japanese Whisky 国産ウイスキー

Single Malt Yoichi シングルモルト 余市	¥2,400
Single Malt Miyagikyo シングルモルト 宮城峡	¥2,400
Suntory World Whisky AO サントリー ワールドウイスキー 碧	¥2,000
Suntory CHITA サントリー 知多	¥2,300
Suntory YAMAZAKI サントリー 山崎	¥2,900
Suntory YAMAZAKI 12years サントリー 山崎 12年	¥5,400
Suntory HAKUSHU サントリー 白州	¥2,900
Suntory HAKUSHU 12years サントリー 白州 12年	¥5,400
FUJI-SANROKU Signature Blend 富士山麓 シグネチャーブレンド	¥1,700
TAKETSURU Pure Malt 竹鶴 ピュアマルト	¥2,800

Shochu 焼酎

Maou (Potato) 魔王 (芋)	¥1,600
Kanehachi (Wheat) 兼八 (麦)	¥1,600
Plum Wine 梅酒	¥1,500

Sake 日本酒

Dassai 39 獺祭 磨き三割九分	¥2,500
------------------------	--------

Bourbon Whiskey バーボンウイスキー

Wild Turkey 8 Years ワイルドターキー 8年	¥1,700
Maker's Mark メーカーズマーク	¥1,700

Tennessee Whiskey テネシーウイスキー

Jack Daniel's Black ジャックダニエル ブラック	¥1,700
--------------------------------------	--------

Irish Whiskey アイリッシュウイスキー

Jameson Black Barrel ジェムソン ブラックバレル	¥1,500
---------------------------------------	--------

Scotch Single Malt Whisky スコッチシングルモルトウイスキー

The Macallan 12 Years ザ・マッカラン 12年	¥3,000
--------------------------------------	--------

Cocktail

カクテル

Mojito モヒート

Standard
スタンダード

¥1,800

Original Cocktail オリジナルカクテル

SAKURA(Peach Liqueur + Cherry Blossoms Syrup + Grapefruit Juice)
さくら (ピーチリキュール+さくらシロップ+グレープフルーツジュース)

¥1,600

Long Cocktails ロングカクテル

Gin and Tonic
ジントニック(ジン+トニックウォーター)

¥1,600

Bloody Mary
ブラッディ マリー (ウォッカ+トマトジュース)

¥1,600

Salty Dog
ソルティ ドッグ (ウォッカ+グレープフルーツジュース)

¥1,600

Sea Breeze
シーブリーズ (ウォッカ+グレープフルーツジュース+克蘭ベリードリンク)

¥1,600

Amaretto Ginger
アマレットジンジャー (アマレット+ジンジャーエール)

¥1,600

Cocktail

カクテル

Long Cocktails ロングカクテル

Campari (Soda/Orange) カンパリ(ソーダ/オレンジ)	¥1,600
Cassis (Soda/Orange) カシス (ソーダ/オレンジ)	¥1,600
Fuzzy Navel ファジーネーブル(ピーチリキュール+オレンジジュース)	¥1,600
Kitty キティ(赤ワイン+ジンジャーエール)	¥1,700
Shandy Gaff シャンディ ガフ(ビール+ジンジャーエール)	¥1,700
Spritzer スプリッツァ(白ワイン+ソーダ+レモン)	¥1,700
Spumoni スパモニ(カンパリ+グレープフルーツジュース+トニックウォーター)	¥1,600
Kahlua Milk カルーアミルク(カルーア+牛乳)	¥1,600

Non-alcohol Cocktail

ノンアルコールカクテル

Virgin Mojito ヴァージンモヒート(フレッシュライム+シロップ+ソーダ)	¥1,450
Ciliegio Squash チリエージョスカッシュ(さくらエキス+ソーダ+レモン)	¥1,300
Saratoga Cooler サラトガクーラー(ライムシロップ+ジンジャーエール)	¥1,300
Shirley Temple シャーリーテンプル(ざくろシロップ+ジンジャーエール)	¥1,300

Soft Drink

ソフトドリンク

Mandarin Orange 100%Pure Juice/温州みかんジュース	¥1,200
Fresh Grapefruit Juice /フレッシュグレープフルーツジュース Freshly squeezed 100% Grapefruit juice	¥1,500
Cranberry Drink /クランベリードリンク	¥1,070
Cola / Cola Zero /コーラ / コーラゼロ	¥900
Wilkinson Ginger Ale /ジンジャーエール	¥900
Tomato Juice /トマトジュース	¥950
Black Oolong Tea /黒ウーロン茶	¥900
Milk /ミルク	¥870
Acqua Panna (500ml)/アクアパンナ (500ml)	¥950
S.Pellegrino (500ml)/サンペレグリノ (500ml)	¥950
SAPPORO Premium Alcohol Free (334ml)/サッポロプレミアムアルコールフリー (334ml)	¥1,200

Coffee & Tea

コーヒー&紅茶

Espresso / エスプレッソ	¥1,400
Blended Coffee / ブレンドコーヒー	¥1,400
Iced Coffee / アイスコーヒー	¥1,400
Cappuccino / カプチーノ	¥1,600
Café au lait / カフェオレ	¥1,500
Iced Café au lait / アイスカフェオレ	¥1,500
Tea / 紅茶	¥1,400
Iced Tea / アイスティー	¥1,400
Royal Milk Tea / ロイヤルミルクティ	¥1,700

Recommendation

オリジナルハーブティ “高輪の四季”

Hibiscus & Rose
花笑み ハイビスカス&ローズ ¥1,300

桜葉と同じ芳香成分を含有するハーブ「スイートクローバー」をブレンドしました。
最初にローズがふわっと香り、後味にほんのりさくら風味を感じていただけます。
ハイビスカスとローズヒップの甘酸っぱい赤いハーブティです。

Lemon Myrtle & Mint
花語り レモンマートル&ミント ¥1,300

レモンよりレモンらしいと言われる「レモンマートル」が主役です。
酸味はなく、緑茶のような味わいです。さらにペパーミントを加え、清涼感のあるブレンドに仕上げました。
午後のリフレッシュ、ランチ後のお口直しにすっきりとした風味がマッチします。